Třetí doplněné vydání. Za 1 K 40 h, váz. K 2·—.

Praktická česká kuchařka pro každou domácnost.

Sbírka 336 receptů

od Gabr. Triwaldové roz. Ujkové.

V PRAZE.

Knihkupectví A. REINWART. nakladatelství.

Knihkupectví A. REINWART, nakladatelství
V PRAZE.

Zkušený rádce pro každého. Praktická kniha pro každou domácnost, hospodáře i živnostníka. Sbírka rad, návodů a pokynů, jak jednotlivé stroje a všeliká zařízení nebo jiné hospodářské podniky každý nejlépe a nejlevněji doma si sám vyrobiti může. Nové praktické vynálezy a stroje pro kuchyň, domácnost, polní hospodářství, dobytkářství, mlékařství, zvěrolékařství, ovocnářství, zahradnictví, včelařství, hospodářské stavitelství atd., zkrátka ze všech hospodářských oborů. Vedle toho jsou návody, jak škodlivý hmyz, zvěř a j. radikálně hubiti a ničiti se má. Sestavil Al. J. Benč. Díl I., II., III. IV. po 1 K 80 h. Každý svazek obsahuje též mnoho vyobrazení a tvoří úplný, uzavřený celek.

Výroba másla, tvarohu a sýra v domácnosti. Snadný a praktický návod, jak vyrobiti mnoho dobrého másla, sýra a tvarohu. Napsala M. Orlová. S vyobr. Za 1 K.

Určování počasí. Souhrn návodů, dle nichž bezpečně souditi lze o povětrnosti, jaká nejen v nejbližší, ale i pozdější době nastati má. Sestavil B. Brandejs. Za 1 K 20 h.

Rychlení zeleniny. Praktický návod ku rychlení všech druhů našich zelenin, poučení o zakládání, udržování, ochraně a vyhřívání pařenišť a sklenníků. Upravil Bohuslav F. Růžinský. Druhé vydání. S vyobr. Za 60 h.

Chytání ryb na udici. Poučení, jak lze ryby všech druhů na udici rozmanitými způsoby chytati, jak nářadí rybářské si pořizovati a nástrahy rybí připravovati. Sepsal Jan Koch. Za 1 K.

Holubářství. Poučení o chovu všeho druhu holubů. Napsal MUDr. Vlad. Šír. Druhé vydání. S četnými vyobr. Za 1 K.

Výroba medoviny. Praktické naučení, jak lze vyráběti medovinu a různé nápoje z medu. Napsal Fr. Hájek. S vyobrazeními. Za 1 K.

Chov kanárů. Poučení o odrůdách kanárů, jich rozplemenění, výcviku, krmení i nemocech. Napsal J. V. Chmelař. Za 60 h.

Drobné ovoce. Pěstování a zužitkování srstky, rybízu, malin, jahod, ostružin, brusin, borůvek a j. Spolehlivý rádce při uschovávání, sušení, nakládání drobného ovoce s návodem k výrobě ovocných vín, šťav, octa, povidel atd. Napsal Jos. Horník. S četnými vyobr. Za 1 K 40 h.

Jahodářství. Pojednání o pěstování i zužitkování jahod všeho druhu. Upravil Bohuslav F. Růžinský. S vyobrazeními. Za 60 h.

Praktický včelař. Stručný návod ku včelaření v úlech dzierzonských. Napsal Jan Datel. Páté vydání. S vyobr. Za 2 K, váz. 2 K 40.

Rybí kuchyně. Úprava všech druhů ryb domácích i cizokrajných. Návod, jak nejvhodněji za pokrm upravovati možno raky, žáby, hlemýždě, škeble (mušle), ústřice, želvy a j. Napsala Hanna Dumková. Za 1 K, váz. v plátně K 1.40.

PRAKTICKÁ ČESKÁ

KUCHAŘKA

PRO KAŽDOU DOMÁCNOST.

Sbírka 336 receptů

na upravení osvědčených, silných a lacinych pokrmů masitých i postních,

mimo užitečná a podrobná navedení

ku vedení kuchyně nejenom způsobu jemnějšího, nýbrž i také obyčejné domácí kuchyně,

zároveň s poučením,

jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati.

Prakticky sebrala a zkusila

Gabriela Triwaldová, roz. Ujkova.

Třetí doplněné vydání.

V PRAZE.

KNIHKUPECTVÍ A. REINWART, NAKLADATELSTVÍ.

UNIVERS. PRAG. BIBL. C.R. PUBL.

I. část. O polévkách.

1. Odvar či jiha z masa.

Odvar či jiha z masa (čistá polévka hovězí) jest v kuchařství věcí nejdůležitější a nejvýhodnější, poněvadž potřebuje se ho nejenom na polévku, nýbrž také ke všem masitým zadělávaninám, zeleninám, omáčkám. V té příčině má se tedy k náležitému připravování dobrého takového odvaru bedlivě přihlížeti. K tomu vezme se potřebná zelenina, jako: 1 kořen petržele, $^1/_2$ malého celeru, kousek mrkve, 1 por, $^1/_2$ malé kapusty a kousek karfiolu. Vše to nutno čistě oškrábati, vyprati a na lístky rozřezati, přidá se ještě $^1/_2$ cibule a malý strouček česneku, a kdo to má rád, ať připojí ještě kousek zázvoru. Věci tyto rozloží se na dně hrnce, do kterého vloží se napotom maso na měkko sklepané a dobře vyprané. Máme-li kosti telecí aneb skopové aneb nějaké zbytky od drůbeže, lze všeho k tomu ještě také přidati. Pak naplní se hrnec studenou vodou a nechá se vše po celé tři hodiny vařiti, aniž by se pěna sbírala. Pro lepší chuť může dáti se v podkladek také několik kousků hub.

Takovýto odvar poslouží pak na každou polévku a omáčku, na každý pokrm zadělávaný a jakoukoli zeleninu. Vaříme-li masa více než 0·56 kg (jednu libru), lze vzíti také více zeleniny v základ. Odvar bývá lepší, když pěnu svaříme, než když ji sebereme.

2. Polévka s jaterními knedlíčky.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ libry) čerstvých telecích neb hovězích jater vymyj a stáhni, vyber z nich nožem buď všechny mázdry a žilky, aneb jemně je usekej čili odstrouhej, žilky odstraniv; na to dej je na misku, přidej k tomu trochu

čisté majoránky, něco na drobno sesekané citronové kůry, nového koření, něco málo pepře a 1—2 stroučky česneku se solí rozetřeného. To vše dobře promíchej, vraz do toho dvě celá vejce, přidej plnou lžíci másla lehce rozpuštěného, 7 dkg na kostky rozřezaného hovězího morku a přimíchej do toho tolik strouhané žemličky, aby to nebylo tužší než těsto na nuky krupičné. Vaří-li se polévka, odkrajují se plechovou lžicí od hotové této hmoty knedlíčky a dávají se jeden po druhém do ní, kde as po 10 minut setrvají, načež se hotová takto polévka předkládá. Pro jistotu jest dobře zavařiti nejprvé jen jeden knedlíček; je-li příliš měkký, přidá se trochu nastrouhané žemličky, jinak zase v případu přílišné tvrdosti jeho něco studené polévky hovězí se přileje; nemáme-li morku, vezme se více tuku.

3. Polévka kroupová.

Dej 0·09 lit. ($^1/_4$ žejdlíku) krup druhé nuly, ale nevypraných, do přihodného hrnce na polévku, přidej kousek čerstvého másla velký as jak ořech a k tomu lžíci mouky. To rozmíchej a nalej na to vařící polévky hovězí. Nyní nech vše vařiti, míchej častěji a dolévej čisté polévky; přidávej pro okořenění šafránu a muškátu a rostou-li právě houby, i také kousky jich; není-li však hub a chceš-li míti polévku dobrou, rozmíchej žloutek se studenou smetanou a zakvedluj to v polévku již hotovou, kterou lze na to ihned na stůl nositi.

4. Polévka dršťková.

Když se byly dršťky ve více vodách velmi čistě vypraly a dobře vyčistily, dají se do čistého velkého hrnce, jenž naplní se říčnou vodou. K tomu přidá se pak velká cibule, načež se vše nejméně po 4 až 5 hodin vaří. Na to vezmou se dršťky z varu, vloží se v čistou studenou vodu říční a nechají se takto přes noc státi. Druhého dne se ještě náležitě vyperou a svaří se syrovým masem hovězím, až úplně změknou.

Mezitím dá se na rendlíček kus másla aneb sebraného tuku, k tomu pak as plná lžíce jemné rozsekané petržele $^1/_2$ cibule drobně rozřezané, a když potom vše řádně se pění, přidá se do toho tolik mouky, kolik potřebí zprážky

na polévku. Jakmile zaprážka bledě sežloutne, přileje se čisté polévky, načež vše jemně se promíchá a dá svařiti. Muškát přidává se jako koření pro zvýšení chuti. Polévka nesmí však býti příliš husta. Pak vyndají se dršťky na měkko uvařené, vyperou se ještě jednou ve studené vodě, rozkrájejí na krátké hrubé nudle, vloží se do připražené polévky a dají se vedle častějšího míchání po jistou chvíli vařiti. Někdy také rozkrájí se žemlička na kostky, nechá se na másle do žluta usmažiti, načež dá se do mísy polévkové, kde se naleje na ni horká polévka dršťková, již lze ihned předkládati.

5. Postní odvar čili jiha.

1 cibule, 1 strouček česneku, 1 kořen petržele $^1/_2$ hlavy celerové, kus mrkve — vše to se očistí, vypere a na lístky rozkrájí; pak dá se na rendlík kus másla, jež se v horku rozpustí a do něhož vloží se vše to nakrájené, aby se do žluta upražilo. K tomu přidá se lín (línek, švec, ryba), čistě upraven a na kousky rozřezán, mimo to hlava z kapra, mléko kapří, trochu šafránu a muškátu; to se ještě dále praží, vodou hrachovou neb petrželovou se polévá, as $^1/_2$ hodiny vaří, načež odvaru na polévku a zadělávané postní se používá. Lze pak toho odvaru v nejhorším případě i také bez ryby upraviti, anebo místo kapra i hlavy neb ocasu štiky upotřebiti.

6. Voda petrželová aneb hrachová.

Petrželová voda takto se upravuje;

Vezmi přehoušel (i snad více) zelené, otrhané petržele také něco jemné nati celerové, vyper to čistě, nalej na to vody, jak mnoho třeba, přidej k tomu soli a nech to $^1/_4$ hodiny vařiti.

0·17 lit. ($^1/_2$ žejdlíku) starého žlutého hrachu se vypere a dá se do hrnce dvoužejdlíkového; na to se hrách osolí a nádoba říční vodou naplní. Když se byl $^1/_2$ hodiny vařil, procedí se tekutina čistě a používá se jí. Dle potřeby lze vzíti i více hrachu.

7. Švábská polévka (postní).

Odvar postní dle čísla 5. naleje se do hrnce na zaprážku pěkně hnědou; to se dobře promíchá, svaří

a zelenou rozsekanou petrželí a pepřem okořeni. Pak nakrájí se tence chléb, usmaží na másle, dá do mísy polévkové a posype se usmaženou cibulí; do zapražené polévky dávají se celá vejce (na osobu jedno). Když byl bílek okolo žloutku poněkud ztuhl, naleje se polévka na chléb a posype se pažitkou, načež dává se na stůl.

8. Polévka ze smažené ryby (postní).

Kusy kaprů pekou se bez mouky a žemličky; potom usmaží se cibule, do níž dá se ryba upečená s přídavkem celeru a petržele, obé na drobno rozsekané, dále něco zázvoru a muškátu. Na to naleje se pak voda petrželová dle čísla 6. a vše se zavaří; potom se to procedí, přidá se zelená rozsekaná petržel a na spařenou housku naleje

9. Polévka bramborová.

Oloupej a vyper malá zemčata, rozkrájej je na lístky a dej do příhodného hrnce; nalej na ně dobré hovězí polévky a hleď, aby pak na měkko se svařila. Zatím dej na rendlík máslo aneb sebraný tuk čili lůj a do něho as lžíci usekané zelené petržele. Když se to rozpění, přidej as lžíci mouky, usmaž do žlutava, nalévej polévky z bramborů, rozmíchej náležitě, nalévej opět na brambory a svař!

10. Kapaná polévka.

Dej do hrnečku 1 celé vejce a 1 žloutek a rozmíchej to v mouce tak, aby utvořilo se tuhé těsto. Pak se to dá náležitě sraziti, načež kape se do čisté vařící polévky a nechá se vše po několik minut vařiti, když se přidalo něco šafránu a květu pro okořenění. Polévka může se napotom ihned předkládati. Lze přidávati také jemně usekané zelené petržele aneb pažitky. Těsto může se ostatně udělati pouze z 1 vejce a trochu studené vody.

11. Polévka z litých nudlí.

Vezmi 2 žloutky, 1 celé vejce a rozmíchej je v hrnečku náležitě s moukou a sice v takovém množství, aby byla hmota mnohem řidší než kapání; čistou hovězí polévku nech vařiti, načež se těsto kruhem do vařící polévky vlévá. Jakmile těsto povrch kryje, vyndává se pomocí sběračky a dává se do mísy na polévku, načež opět jiné

se zavařuje, až těsta více není; šafrán, květ a pažitka přidávají se jako koření. Napotom se polévka předkládá

12. Knedlíčky z masa na polévku.

Vezmi $^1/_4$ kg ($^1/_2$ libry) libového masa vepřového aneb $^1/_8$ kg ($^1/_4$ libry) masa telecího, aneb od každého $^1/_8$ kg ($^1/_4$ libry), dohromady tedy $^1/_4$ kg ($^1/_2$ libry), stáhni z něho čistě kůžičky, rozkrájej je na kousky a napotom jemně rozsekej; přidej k tomu 2 celá vejce, sůl, květ a trochu pepře, napotom rozstrouhané housky. To se náležitě prováli a pak se udělá 1 knedlíček a ve vařící polévce hovězí jako na zkoušku zavaří. Je-li příliš měkký, může se přidati ještě rozstrouhané housky; je-li však dobrý, nadělá se z celé hmoty malých knedlíčků, které se napotom zavaří.

13. Pražená polévka (postní).

Dej kus slaniny aneb másla na rendlík, nech je rozehřáti, přidej tolik mouky, jak potřebí na polévku a nech to pěkně zahnědnouti; napotom přidej kmínu dle náhledu svého a potřeby, naplň nádobu odvarem postním čís. 5., aneb vodou petrželovou čís. 6., promíchej dobře, dej do hrnce, rozřezej do toho ještě $^1/_2$ cibule a nech as $^1/_2$ hodiny vařiti. Pak přidej ještě trochu tlučeného pepře, sůl a květ a nech ještě zavařiti. Do mísy polévkové dá se žemlička na kostky rozkrájená a v másle usmažená aneb jinak snad chléb po stejném způsobu upravený; polévka vařící se na to procedí a hned předkládá.

14. Polévka čočková (postní).

Dej do příhodného hrnce podle potřeby 0·17 litru ($^1/_2$ žejdlíka) aneb více čočky a vyper ji; k tomu přidej 1 oloupanou cibuli, majoránku a sůl, načež nalij na to říční vody a nech náležitě rozvařiti. Je-li čočka již měkká, promačká se s cibulí cedidlem a dá se do vhodného hrnce. Pak přidej dle chuti nového koření a pepře a sice jemně roztlučeného, učiň hnědou zaprážku a zavař do polévky vařící, kteráž naleje se na žemličku usmaženou, načež může se předkládati.

15. Bramborová polévka (postní).

Syrové brambory oloupej, vyper, rozkrájej na koláčky a dej do hrnce; tam je osol, nalej na ně vody a nech vařiti. Zatím rozkrájí se 1 cibule na drobno a usmaží na másle; když jest do zlata, přidá se tolik mouky, jak potřebí, aby polévka náležitě zhoustla. Usmaží se pěkně do žluta, polévka se na to naleje, vše náležitě promíchá, naleje pak na brambory a zavaří řádně. Hotová takto polévka okoření se ještě šafránem a květem. Aneb jinak ještě: Nedávej cibule a nech brambory vařiti s česnekem i majoránkou, solí a zázvorem; jsou-li brambory již měkké, zavaří se mastnou hnědou zprážkou.

16. Polévka se ságem.

Vyper 7 dkg (4 loty) sága čistě, promíchej je vařící vodou, proceď na ně dobrou, silnou hovězí polévku a vař tak dlouho, až vyhlíží jako skleněné perličky; pak rozkloktej 1 aneb 2 žloutky se sladkou, poněkud chladnou smetanou, přimíchej to k ostatní vařící polévce a nes ji na stůl.

17. Rýžová polévka (Minestra).

Rozkrájej malou cibuli na drobno a jemně a nech ji na slanině aneb na čerstvém másle zpěniti; vezmi 1 celer, očisti, vyper a na malé kostky jej rozkrájej, dále 1 mrkev, 2 brambory, s nimiž rovněž tak učiníš, načež 1 kapustu na nudle rozkrájej. Vše to dá se k cibuli a usmaží se, i také několik rozkrájených hub, zelená, na drobno a jemně rozsekaná petržel mimo kořen celeru. Když se bylo vše za stálého míchání po několik minut smažilo, přidá se k tomu 10-50 dkg (6 lotů) suché nevyprané rýže a dále se opatrně smaží, načež naleje se dobré hovězí polévky a vaří se vše tak, aby rýže se nerozvařila; šafrán a květ přidají se jako koření, posléze i něco parmasanského sýra. Lze pak tuto vlašskou polévku připravovati i jako postní, vezme-li se totiž místo hovězí polévky postní odvar č. 5.

18. Švábská polévka celerová.

Vezmi as 4 malé celery, očisti, vyper a rozkrájej je na malé kostky; na rendlík dej slaninu aneb máslo

a do něho jemně rozsekanou zelenou petržel a rovněž tolik kerblíku a rozkrájeného celeru. Vše to nech nyní trochu dusiti a dodej k tomu ještě 2 lžíce mouky. Když se to bylo chvíli smažilo, dá se do hrnce, naleje se dobré hovězí polévky, zakloktá náležitě a nechá se $^1/_2$ hodiny zvolna vařiti. Pak přidá se v dobré polévce hovězí na měkko uvařená rýže; vše se řádně svaří, načež polévka na stůl se nese.

19. Postní oglian.

Štika, lín a parma se vykuchají, oškrábou, řádně vyperou a na malé kousky rozkrájejí; na rendlíčku rozpustí $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) másla, do něhož se dá na drobno rozkrájená cibule, rozkrájená mrkev, 1 kořen petržele a celeru, což vše se očistí a vypere, potom 1 strouček česneku; jakmile vše bylo se poněkud usmažilo, dají se do toho ryby na drobno rozkrájené, přikryjí a dusí se. Hlavy a ocasy lze se starým hrachem v odvar svařiti, jenž napotom na dušené maso se naleje, květem okoření a řádně svaří; pak se procedí, načež dá se do toho zelená rozsekaná petržel, zakloktá se 1—2 žloutky se smetanou, což se zakape, až pak vše na usmaženou žemličku se naleje. Hotová takto polévka nosí se na stůl.

20. Polévka z tlučených raků.

Ocásky vařených raků se oloupají a položí stranou, vše ostatní roztluče se jemně v hmoždíři s kusem másla s 3—4 na tvrdo svařenými žloutky a 1 spařenou houskou; vše dá se do hrnce, poleje se odvarem postním čís. 5. rozmíchá se náležitě, ponechá se chvíli státi, načež sítkem se promačká; ocásky se na drobno rozřezají, na čerstvém másle zapění, dají se do polévky, která se nechá hodně horká, okoření se květem a naleje na usmaženou žemličku v kostkovité kousky nařezanou.

21. Polévka z tlučených ryb.

Kus štiky rozřezej řádně, na másle dus, potom v hmoždíři s čerstvým máslem, žemličkou a tvrdými žloutky náležitě stluč, načež jak dříve ukázáno i tuto s polévkou sobě veď a s rýží aneb magarony ji předkládej.

22. Polévka hrachová (postní).

0·17 l. (půl žejdlíka) hrachu vař na měkko; mezi tím rozkrájí se malá cibule, usmaží se na másle a přidají se k ní 2 lžíce mouky; když tato sežloutne, dá se do ní hrách, rozkloktá se řádně a naleje se na něj petrželové vody (čís. 6.) tou měrou, jak mnoho polévky potřebujeme, napotom se řádně svaří a cedítkem prolévá. Přidej pak k tomu zelenou rozsekanou petržel a buď krupky na měkko uvařené aneb rýži a zavař. Lze tuto polévku také z hovězí upraviti; místo vody petrželové béře se v tom případě polévka hovězí.

23. Polévka ze suchých hub (postní).

Vezmi usušené houby, očisti a omyj je a dej do hrnce, přidej celou oloupanou cibuli, sůl a kmín, načež nalej na to vody a nech na měkko vařiti; udělej pěknou hnědou jíšku, houby oceď, odvar z hub nalej na zprážku a řádně promíchej, houby s cibulí jemně rozsekané dej do hrnce a zapraženou polévku květem a pepřem okořeněnou k tomu; polévka svaří se ještě; posléze přidá se cibule do ruda usmažená. Také krupky na měkko svařené mohou se přidati.

24. Hrachová polévka jiného způsobu (postní).

0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) aneb 0·35 l. (1 žejdlík) hrachu vyper; je-li to 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíku), nasol, říční vodou polij a velmi na měkko uvař; je-li již napolo měkký, přidej podle chuti majoránku a česnek na drobno rozsekaný; je-li hrách úplně rozvařen, promačká se sítkem do příhodného hrnce a rozředí se trochu teplou vodou. Zatím udělá se z mouky a másla zprážka, polévka se jí zavaří tak, aby nebyla příliš husta, žemlička na kostky se nakrájí, usmaží a dá do mísy polévkové, načež horká polévka na ni se naleje a napotom předkládá.

25. Krupovka.

Vyper 0·35 l. (1 žejdlík) krup a dej do hrnce as 2—3 žejdlíkového, rozkloktej kusem másla 3·50—5·25 dkg (2—3 lotů), nalej dobré čisté hovězí polévky, uvař na měkko a proceď sítkem. Na to dej kroupy opět do hrnce,

rozkloktej čistou polévkou náležitě, proceď opět, až krupovky dosti změknou a udržuj ji horkou. Je-li na čase, aby se předkládala, rozkloktej 2 žloutky s květem a sladkou smetanou, nalej do krupovky, ponech chvilku na ohni a nos ji v šálcích kávových na stůl. Lze dělati krupovku také z 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíku) krup, což řídí se dle počtu osob. Čím větší kroupy, tím více chovají slizu.

26. Polévka ze slepice.

Starou slepici, je-li čistě upravena, vař při mase hovězím. Když změkne, vyndej ji ven na prkno, vše, co na ní masitého se odloučí a na drobno rozkrájí. Na to stloukej ji řádně v hmoždíři s kusem čerstvého másla, 4 na tvrdo uvařenými žloutky a 2 na tenké lístky rozřezanými a usušenými žemličkami; okořeň květem, dej do příhodného hrnce, nalej na to silnou čistou polévku, nech $^1/_2$ hodiny na horkém místě státi (vařiti se nesmí), konečně proceď sítkem. Do rendlíku dej vařící vody, postav hotovou již polévku s hrncem do ní, přikrej a ponech na hodně horkém místě, až jest čas k upravování, aby hodně horkou zůstala; nalej ji pak na upraženou, v kostky nařezanou žemličku, aneb dej do silné polévky svařenou rýži. Tato polévka jest zvláště pro nemocné velmi silící. Lze vzíti k tomu také jen půl slepice.

27. Polévka s knedlíčky ze slaniny.

$^1/_8$ kg ($^1/_4$ libry) slaniny rozkrájej na kostky a pěkně do žluta usmaž; tekutá slanina procedí se na mísu a když vychladne, jemně se utře; přidej k tomu 2 celá vejce žloutek, jedno po druhém utřené, dále $1\,^1/_2$ žemličky na kostky rozkrájené a ve smetaně omočené. Vše pak pečlivě míchej, aby žemlička celá zůstala; pak dej do toho slaninu do zlata usmaženou a na kostky rozkrájenou, osol, vše posyp moukou a pomocí lžíce ve vařící polévce hovězí zavař!

28. Nakypená panáda.

Rozkrájej dva dny starou žemličku na tenké lístky, dej ji do hrnce, posyp ji trochu květem a nalej na to dobré vařící polévky hovězí tak, aby žemlička byla podplavena, přikryj to rychle a nech as $^1/_4$ hodiny státi, až

žemlička změkla. Vše rozmíchej dobře lžicí, přidej 3 syrová celá vejce, rozkloktej dobře, potom vymaž malý rendlíček aneb formu máslem, posyp usušenými drobty žemličky, dej do toho panádu a nech ji v troubě pěkně upéci, vysyp ji napotom a rozkrájej na kostky, dej čistou hnědou hovězí polévku do mísy a kousky do ní opatrně vlož; pažitka aneb zelená, jemně rozsekaná petržel se přidá. Počítej při tom 1 housku na 2 osoby.

29. Polévka z bylinek (postní).

Vezmi línka (rybu), očisť a vyper, svař s vodou petrželovou č. 6 za přídavku šafránu a koření (netluč.); bylinky jemně rozřezej, dej do čistého hrnce a k tomu 1 lžíci mouky. Pak vše promíchej, naceď na to polévky z línka a nech vařiti. Do jiného hrnce dej tolik žloutků, kolik osob u stolu jest a sraž řádně kouskem másla, květem a trochem studené vody. Je-li na čase, nalej na to horké polévky bylinkové, postav na oheň, by byla vřelá, načež nalej ji na usmaženou žemličku.

30. Rychlá polévka.

Uprav z kusu másla aneb slaniny bledou jíšku, nalej dobré vařící polévky hovězí, okořeň šafránem, květem a rozsekanou zelenou petrželí, rozkrájej 1 žemličku na kostky a dej do mísy polévkové, nalej vařící polévku a nos na stůl. Lze žemličku také usmažiti a trochu pažitky k tomu přidati.

31. Polévka s moučnými knedlíčky.

Dej plnou lžíci másla na mísu a mezi třením přidávej pozvolna studené vody studničné, což se pak na bílo utře (vody 2 lžíce); k tomu přidej celé vejce, trochu zelí a utři to znova a konečně přidej tolik mouky, aby udělalo se velmi měkké kypré těsto. To vše se ještě jednou dobře utře lžicí a v také velikosti, jak právě chceme, do vařící polévky zavařuje, načež se ihned předkládá. Šafrán a květ přidá se jako koření.

32. Polévka s krupičnými knedlíčky.

Připravuje se rovněž tak, toliko tře se máslo s větším množstvím vody; přidá se tolik prostřední krupice místo

mouky, že stane se těsto ještě měkčím než prve, poněvadž krupice více vlhka do sebe táhne. Jakmile se hovězí polévka řádně vaří, zavařují se malé kousky této hmoty, poněvadž se velmi navaří; vaří se $^1/_4$ hodiny. Můžeme zavařiti 1 kousek na zkoušku; kdyby byl po chvilce vaření příliš tvrdý, může se přidati do hmoty trochu studené vody; naopak zase více krupice. Šafrán, květ a petržel přidají se jako koření.

33. Polévka z mléka a rýže (postní).

7 dkg (4 loty) rýže svař v trochu vodě se solí napolo měkce, napotom ji uvař na měkko s kusem cukru a mlékem; rozkloktej řádně 3 žloutky, kousek másla a lžíci mouky, nalej studeného mléka, přidej k tomu horké mléko z rýže, dej na oheň a míchej, až zhoustne; dej pak rýži do mísy polévkové, nalej horké mléko, jež zatím zhoustlo, rozmíchej a předkládej.

34. Polévka s knedlíčky bramborovými.

5 zemáků prostřední velikosti uvař, oloupej a nech vystydnouti. Zatím utři 5·25 dkg (3 loty) másla a v něm 2 vejce, jedno po druhém; přidej květ a sůl jako koření. Pak dají se do toho brambory jemně rozstrouhané, utře se vše dobře, posype moukou, a nadělají se ze hmoty malé, kulaté knedlíčky, které se svaří v dobré hovězí polévce; zároveň zavaří se trochu šafránu a zelená rozsekaná petržel.

35. Polévka z upečeného hrachu.

Udělej ze 3 vajec kapání a nech je struhadlem aneb cedítkem prokapávati do vřelého másla. Jakmile spadnou kapky do másla, utvoří hrách, jenž do zlata se upeče; jakmile zčervená, vyndá se a hned zase jiným nahradí, až konečně těsto vyjde. Pak dá se horká polévka do mísy, do ní vsype se hrách, načež polévka ihned se předkládá, aby se hrách nerozmočil.

36. Závitky do polévky.

Utři náležitě 7 dkg (4 loty) másla; mezitím přidej 4 lžíce studené vody studničné. Když se byla voda s má-

slem dobře rozetřela, přidají se 4 žloutky jeden po druhém, dále sůl, květ — vše náležitě utřeno; uprav tuhý sníh ze 4 bílků, dávej vždy po jedné lžíci sněhu a jedné lžíci mouky, až utvoří se jemné těsto; pak vymaž plochou formu studeným máslem, posyp ji strouhanou houskou, načež dej do ní hmotu, upeč do červena. Pak se vyndá, rozkrájí na kostky, dá se do mísy polévkové a naleje se horká polévka hovězí; může se nechati také v polévce trochu navařiti, poněvadž ještě více nabobtná.

37. Svítek z kapusty do polévky.

Uvař 2 malé hlávky kapustové při hovězím mase až změknou, vyndej je a nech vychladnouti, potom na drobno rozsekej a dej na mísu; k tomu přidej pepř, nové koření, 1 jemně rozetřený strouček česneku, 2 celá vejce a 2 plné lžíce tuku aneb loje. Vše řádně se rozetře, trochu nasolí, posléze přidá se $1^1/_2$ rozstrouhané žemličky; rendlík vymaže se dobře máslem, vysype žemličkou, načež dá se do toho hmota a pěkně do červena se upeče; upečená se rozkrájí, dá do mísy a horkou polévkou poleje.

38. Polévka žebrácká (postní).

Rozkrájej do hrnce dobrý chléb žitný, přidej k tomu kmín, nalej piva, osol trochu a vař, až chléb zcela se rozvaří; podle chuti přidá se také něco cukru. Piva vezme se tolik, jak potřebí dle počtu osob; také přidá se trochu roztlučeného pepře.

39. Krupičný svítek do polévky.

V 0·17 lit. ($^1/_2$ žejdlíku) prostřední krupice rozmíchají se 4 žloutky s trochou soli; k tomu přidá se ze 4 bílků tuhý sníh, plochá forma vymaže se máslem a posype žemličkou; pak dá se do toho hmota a pěkně do ruda se usmaží, načež se vyndá, rozkrájí na kostky a v dobré polévce hovězí se zavaří; ve varu nabobtná to velmi.

40. Polévka z tlučených krup.

Přeber 0·17 lit. ($^1/_2$ žejdlíku) krup, otři je na sucho a v hmoždíři roztluč, aby byly jako hrubá krupice, načež sceď dobrou polévku hovězí a když se vaří, zavař do ní

tyto roztlučené kroupy, vař je $^1/_2$ hodiny a častěji míchej; konečně okořeň trochu květem. Napotom můžeš 1 aneb 2 žloutky se studenou smetanou rozkloktati, do hotové polévky nakapati a také i trochu hub přidati. Tato polévka hodí se také za postní, když vezmeme místo hovězí polévky postní odvar číslo 5. Jsou-li kroupy tlučené, třeba bráti jich méně, poněvadž více vydají.

41. Polévka z karfiolu (květáku).

Karfiol náležitě očistěný a vypraný rozděl na malé růže a svař s dobrou hovězí polévkou; zatím rozpusť 3·50—5·25 dkg (2—3 loty) másla neb tuku a přidej as lžíci rozsekané zelené petržele; když se tato v másle počíná smažiti, dej do ní tolik mouky, jak je třeba, aby polévka zhoustla; když počíná mouka v másle žloutnouti, naleje se polévka z karfiolu na ni, dobře se rozkloktá, opět na karfiol naleje a řádně a svaří. Lze také 2 žloutky ve studené polévce rozmíchané do hotové polévky přidati

42. Polévka z mléka (postní).

Nech svařiti 0·70 l. (2 žejdlíky) dobrého mléka (vždy podle počtu osob), udělej ze 2 celých vajec kapání, nakapej do vařícího mléka, osol a nech řádně vařiti, dej do toho kus čerstvého másla, něco květu jako koření, a když máslo řádně se svařilo, nes polévku ihned na stůl.

43. Polévka ze syrovátky (postní).

Nech čistou, dobrou syrovátku vařiti a seber s ní pěnu; na 0·35 lit. (1 žejdlík) syrovátky rozmíchá se lžíce mouky se studenou smetanou, na to nalej vařící syrovátku, osol, rozkloktej řádně a nech svařiti; zatím rozmíchají se 2 žloutky se studenou smetanou aneb dobrým mlékem, hotová polévka se na to naleje, řádně se rozkloktá a do mísy na rozkrájenou žemličku sleje a ihned předkládá. Žemlička může se také usušiti.

44. Polévka z kyselého zelí (postní).

Slej se zelí 0·35 lit. šťávy zelné (1 žejdlík vody), zelí ale tolik přiber, aby zůstala řídká; nemáme-li dost zelné vody, můžeme přidati trochu vody. To dej do hrnce přidej trochu kmínu a soli a nech vařiti, až zelí změkne

Pak rozkrájej na drobno $^1/_2$ cibule a usmaž na másle a přidej as lžíci mouky; když byla tato bledě sežloutla, zapraží se zelná polévka. Na to přidej papriky dle libosti svař, konečně přidej 0·17 lit. ($^1/_2$ žejdlíku) kyselé smetany, promíchej, svař a předkládej!

45. Závitky se sekaninou do polévky.

Vezmi kus telecích plic při hovězím mase vařených, nařezej a rozsekej zcela jemně; na rendlíček dej lžíci loje aneb másla, dej sekaninu na to, mimo to kousek kůry citronové, květu a rozsekané petržele, nech vše dusiti, přidej $^1/_2$ lžíce bílých drobtů žemličky, rozmíchej dobře a nech vychladnouti. Pak udělej obyčejné těsto nudlové, sekaninu nakladď ve vzdálenosti, jak chceš míti závitky velké, obal ji prázdným těstem, odřízni závitky, nech vařiti dobrou polévku, hoď je do ní a nenech je dlouho vařiti. Sekané lze dělati z každékoliv pečeně, která zbyla.

46. Polévka ze zvěřiny.

Z pečené zvěřiny, jež zbyla, aneb z kostí cemru čili kýty ořezej čistě maso, rozsekej jemně, jako na haché, vezmi kosti, rozsekej a rozbij je v hmoždíři s upraženou korou ze žemličky, dej potom sebraný tuk aneb máslo na rendlík neb do hrnce, přidej velkou, na drobno rozřezanou cibuli a přehoušel mouky; když pak jíška tato stala se bledě hnědou, přidej k tomu maso jemně rozsekané a kosti v hmoždíři rozbité, doplň dobrou polévkou hovězí a nech pospolu asi 1 hodinu vařiti, proceď potom sítkem, okořeň květem a nalej na usmaženou žemličku.

47. Hladká polévka.

Rozkloktej 1 celé vejce, 1 žloutek a lžíci vody s moukou, aby se utvořilo řídké těsto jako kapání; vaří-li se čistá polévka hovězí, nalej ji na těsto, rozmíchej a nech vařiti; 1 žemlička na kostky rozkrájená dá se do mísy, vařicí polévka naleje se na to a předkládá. Šafrán a květ přidají se jako koření.

48. Svítek z bylinek.

Vezmi všecky byliny, jichž jaro poskytuje, očisť a vyper náležitě a rozsekej syrové velmi drobně, dej kus

másla na rendlík a když se rozpění, dej rozsekané byliny do něho a nech za častého míchání as $^1/_4$ hodiny dusiti; pak nech je vychladnouti, načež dle množství bylin roztluč do toho 2—3 celá vejce, osol poněkud, řádně promíchej, vymaž rendlíček máslem, nasyp rozstrouhané žemličky, dej do toho byliny, nech je péci, napotom je vysyp, nakrájej, dej do polévky a zvláště nemocným to jako svítek k jídlu předkládej.

49. Svítek z kopřiv.

Tento se připravuje rovněž tak, jako ze zeleniny. Aneb vař kopřivy jako špenát, sceď je, jemně rozsekej jako špenát, rozmíchej je s vejci, načež peče se svítek jako předešlý. Scezená voda z kopřiv smíchá se s českým medem a pije se jako prostředek proti kašli a bolení na prsou.

50. Polévka z hub.

Jisté množství hub (hříbků) očišť a na drobno rozkrájej; dej na rendlík kus másla a když se rozpění, přidej 1 plnou lžíci zelené na drobno rozsekané petržele, jakož i houby jemně rozkrájené. Nyní nechá se to na chvíli za za častého míchání dusiti, přileje se vody petrželové (čís. 6.) aneb obyčejné vody horké tolik, mnoho-li polévky potřebujeme, načež nechá se vařiti. Sůl a květ přidají se jako koření; konečně se polévka bledou jíškou zapraží.

II. část. O mase hovězím.

51. Hovězí maso na obyčejný způsob.

Máš-li vařiti hovězí maso po způsobu obyčejném, vezmi je, jakmile změkne, z varu, což stává se as $^1/_2$ hodiny před uvařením; potom dej na příhodný rendlik rozkrájenou slaninu neb něco tuku, 1 cibuli rozkrájenou a 2 lístky bobkové, nech to trochu usmažiti, dej svařené maso na to, osmaž rychle se všech stran, dej je na mísu a vůkol uprav usmažené brambory. K tomu ovšem přidá se také omáčka.

52. Vídeňská pečeně hovězí.

Vezmi pěkný kus roštěné, vyper, rozkrájej jako karbanátky, každé žebro zvlášť, stluč paličkou a nasol; pak rozetři jemně několik stroučků česneku; na rendlík dej kus másla, když se rozpustí, přidej česneku, a když se pění, vlož na to roštěnky a peč zvolna s obou stran pěkně do ruda; aby však se nepřipálily, podleje se častěji trochu vody. Když jsou hotovy, upraví se ostatní šťáva, rozředí polévkou a naleje se na pečeni, kteráž zemáky se obkládá.

53. Hrudí (hovězí prsa) s brambory.

Vezmi krásný kus hrudí, velký dle počtu osob a vař je v odvaru (čís. 125.) na měkko, potom je vyndej, nasol, natři silně máslem a posyp houskou, načež je nech péci. Oloupej malé brambory stejné velikosti, uvař je v odvaru v němž se maso vařilo, na měkko, uprav na mísu, polož hrudí na ně a nes na stůl. Abychom měli hovězí polévku, můžeme hrudí se všemi přídavky k polévce ne zcela na měkko uvařiti, a pak teprve v odvaru (č. 125.) zcela měkce svařiti.

54. Hovězí maso se zemáky.

Na dlouhou pánev dej kousek na drobno rozkrájené slaniny, kořen petrželový, mrkev a cerel, vše na drobno rozřezané, celý pepř, málo soli a 1 list bobkový. Na to polož hovězí maso, ne zcela měkce uvařené, přidej 2 lžíce polévky, přikryj je a nech dusiti; není-li kus masa příliš dlouhý, může se také na rendlíčku dusiti. Kdyby snad se šťáva vypekla, musí se trochu polévky přilíti, aby se maso nevysušilo a tedy šťavnaté zůstalo. Zatím uvaří se brambory na polo a čistě se oloupají; pak dej na rendlík kus másla a když se rozpálí, přidej plnou lžíci mouky a usmaž do zlata; dej do toho brambory, nech je se všech stran poněkud usmažiti, přidej na ně trochu jíhy, v níž se maso [illegible] nech na měkko dusiti. Naputom uprav je na dlouhou mísu; rozkrájej pěkně maso a polož po délce na ně, šťávou ještě zbývající a předkládej!

55. Svíčková pečeně sekaná.

Svíčková pečeně se čistě vypere, stáhne, kosti se odstraní, maso se s lojem na drobno rozkrájí a jemně rozseká; k tomu přidá se kůra citronová, dymián, roztlučené nové koření a pepř, žemlička ve vodě namočená a dobře vymačkaná, 2 stroučky rozetřeného česneku. Vše ještě se s masem rozseká, promíchá, načež udělá se z toho dlouhý závitek; na pánvičku dá se rozkrájená cibule, bud lůj hovězí aneb slanina, pečeně na to se položí (také 2 listy bobkové dají se na pánev), podleje se trochu dobrého octa a tak se to peče aneb dusí; napotom vyndá se pečeně, dá se na jinou pánev, tuk se moukou zapraží, vodou aneb polévkou rozmnoží, svaří, napotom na pečeni se procedí, tato ponechá se zcela změknouti a s brambory vůkol upravenými se předkládá.

56. Hovězí maso s morkem.

Vezmi 6—10·50 dkg. (4—6 lotů) hovězího morku, rozkrájej na drobno a smíchej s rozstrouhaným černým chlebem as v takovém množství, jaké vykazuje rozsekaný morek; k tomu přidej zelenou rozsekanou petržel, trochu pepře, muškátu a soli a vše řádně promíchej. Uvařené maso hovězí 1—1½ kg. (2—3 libry) vezmi z varu, ponech v celém kuse, odřezej kosti, které by se na něm snad nalézaly, polož maso na dlouhou pánev, podlej trochu polévky, posyp směsí shora uvedenou, postříkej rozpuštěným máslem a nech v troubě na chvíli péci, při čemž je často šťávou polévej. Pak je uprav, zemáky oblož, polej šťávou a předkládej! Není-li maso příliš dlouhé, lze jej péci na okrouhlé pánvici.

57. Sekané karbanátky z masa hovězího.

Vyper 1 kg. (2 libry) hovězího masa, odstraň z něho kosti, kožky a drobné žilky, kosti a odpadky vař se všemi přídavky k polévce; roztluč 4 vejce do hrnce, přidej k tomu nastrouhané cibule, kůry citronové, soli a pepře, rozkloktej řádně, dodej ještě ¼ kg. (½ libry) nastrouhané žemličky a potom maso na drobno rozsekané, načež vše náležitě zpracuj. Z této hmoty upravuj nyní malé okrouhlé placičky; nůž, jímžto je upravuješ, namoč často do horké vody;

pec karbanátky na másle v mělké pánvi a na mírném ohni, až rudá barva z nich zmizí; čistá polévka přecedí se do jiné nádoby, do níž dej přehoušel nastrouhané žemličky, 4—6 očištěných a na drobno rozkrájených sardelí, 0·17 litru ($^1/_2$ žejdlíka) vína; to ovař, vlož do toho všecky karbanátky, vyvař úplně a předkládej; omáčka naleje se pak na ně.

58. Gulaš.

Vezmi $^1/_2$—1 kg. (1—2 libry) hovězího masa, nejlépe z kýty, vyper, stáhni a na malé kousky přes nit rozkrájej. Tuk a čerstvý hovězí lůj rozkrájej též na malé kostky, dej na rendlík a k tomu 2—3 cibule na drobno rozkrájené; to dej na oheň a nech jen rozhřáti, přidej maso rozkrájené, osol, pokryj a za častého míchání dus. Asi za hodinu přidej do toho papriky dle libosti, rozmíchej, přikryj a pak pozenáhla úplně dus. Kdyby snad se nedostávalo šťávy, přilej trochu teplé vody. Třeba vziti tolik masa, jak vyžaduje toho počet osob; hlavní věcí jest, dovolují-li toho okolnosti, mnoho slaniny a cibule. Pak se pokrm upraví a brambory vodními vrabci (čís. 59.) aneb polentou obloží.

59. Vodní vrabci aneb závitky.

Dej na mísu $^1/_8$ neb $^1/_4$ kg. ($^1/_4$ neb $^1/_2$ libry) mouky, osol, 1 vejce rozkloktej v studené vodě a zpracuj mouku v lehké těsto závitkové. Pak dej je na prkénko, rozkroj je na proužky a nožem je po částkách do vařící vody slané spouštěj, nech po několik minut vařiti, vyndej sběračkou a dej buď na máslo aneb k hotovému již guláši; na to spouštěj opět jiné závitky do vařící vody, až těsto vyjde; závitky smíchají se s masem aneb dají se jen kolem. Lze dělati závitky také jen se solí a vodou bez vajec, mívají často přednost.

60. Dušená pečeně či roštěná.

Maso na roštěnku nejprve vyper, každé žebro zvláště nařezej, což ovšem nejlépe dovede řezník; maso napotom na měkko stluč a s obou stran dobře nasol, jemným pepřem posyp, kus na kus polož a takto chvíli ležeti nech. Pak rozhřej na pánvi sádlo vepřové aneb dobré čerstvé máslo, do něhož dej trochu cibule; sežloutne-li tato,

dej tolik kusů masa na pánev, kolik se jich vejde a ihned rychle po obou stranách pec; musíš míti také již zvlášť mnoho cibule pěkně do červena usmažené. Jakmile jest roštěnka hotova, uprav ji, na každý kus dej něco usmažené cibule, tuk z cibule nalej na ni a ihned předkládej. Obyčejně přidávají se k tomu osmažené brambory.

61. Dušené maso hovězí.

Pěkný kus masa vyper, na měkko sklepej a dobře nasol; na pekáč dej $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) rozsekané slaniny, 2 velké cibule na lístky rozřezané, 2 stroučky česneku, kůru citronovou, list bobkový, pepř, nové koření, zázvor, 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) vína, 0·09 l. ($^1/_4$ žejdlíka) octa, 0·35 l. (1 žejdlík) vody. Pekáč, na němž se maso ostatní dusí, dobře přikryj a nech vše po 4 hodiny dusiti, maso častěji obracej, aby se nepřipálilo; je-li již měkké, dej je na jiný pekáč, přidej do omáčky 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) dobré kyselé smetany, pěknou hnědou jíšku, rozkloktej vše řádně, proceď sítkem, dej to na maso a nech svařiti. Konečně lze přidati k tomu dle libosti kaprlí.

62. Dušená roštěnka.

Maso na roštěnku nařezej na prst tlusté, stluč na křehko, posyp solí a pepřem, usmaž na másle a cibuli, nalej na to několik lžic vinného octa, přikryj a nech as hodinu dusiti; šťáva promíchá se potom sardelemi, máslem a šťávou citronovou a naleje se na upravenou roštěnku.

63. Roštěná s kyselou smetanou.

Měkce sklepané maso vyšpikuj, posyp solí a pepřem. Na pekáč dej cibuli a slaninu na kousky rozřezanou, polož maso na ni a nech dusiti. Ztrácí-li se odtékající šťáva, přidej trochu octa, 1—2 listy bobkové a něco vody a nech dusiti, až úplně změkne, vyndej roštěnku, sceď šťávu, smíchej ji s dobrou kyselou smetanou, dej roštěnku opět na pekáč, nalej omáčky, svař a předkládej s osmaženými brambory.

64. Beefsteaks (biftek).

Pěkné maso na svíčkovou pečeni stáhni čistě a rozřezej přes nit na kousky na prst tlusté, rozklepej trochu na široko, posyp pepřem a soli, nech je chvíli ležeti, omoč

v rozpuštěném másle a rychle pec ; pak uprav, namaž každý kousek sardelovým máslem a obluž usmaženými zemáky.

65. Nakládaný jazyk hovězí.

Vyper čistě jazyk, osuš a natři řádně roztlučeným jalovcem a sanytrem; přidej k tomu pro lepší chuť ještě 2 stroučky česneku s obyčejnou solí rozetřeného. Jazyk pak sbal, svaž, dej do příhodné nádoby a vlož na to prkénko s kameny aneb těžkým závažím. Takto může 12—14 dní na chladném místě ležeti, musí se však každého dne obraceti. Mezitím musí zčervenati jako maso uzené. Pak se čistě vypere, na měkko uvaří a oloupá. Když vychladne, rozřezává se jako uzený jazyk, předkládá se s křenem, aneb používá se ho jako přídavku k zelenině.

66. Jazyk v polské omáčce.

Hovězí jazyk čistě vyper, stoč a špejlem protáhni. Pak dej do hrnce koření, zeleninu všeho druhu: cibuli, česnek, bobkové listí, dymián, citronovou kůru a sůl, polož na to jazyk, naplň vodou, přikryj a vař ; as za hodinu přilej horké vody, aby bylo dosti jíhy na omáčku. Je-li jazyk již měkký, vyndej jej, oloupej, dej do jíhy a přimíchej pro příjemnou chuť octa; na to jazyk zcela na měkko uvař a vyndej. Zatím dej na rendlík kus cukru a přepouštěného másla, nech oboje rozhřáti (můžeš dáti cukr roztlučený, neboť jest to rychlejší), přidej mouky do toho, dle množství jíšky, nech ji pěkně zčervenati, sceď na ni odvar z jazyka, by byla omáčka pěkně hustá, přidej mandlí na dlouho rozkrájených a hrozinek dle libosti, svař omáčku, nalej na jazyk, aneb je-li nádoba, v níž omáčka se nalézá, dosti velká, dá se jazyk do ní a řádně se svaří ; pak se nařezá na kousky, aneb se ponechá v celosti, naleje se naň omáčka, posype se nudlovitě nařezanou korou citronovou a kaprlem. Dáš-li do odvaru z polovice octa a z polovice červeného vína, nabývá to ještě lepší chuti.

67. Hovězí jazyky s křenem.

Jazyky z varu přicházející, na měkko uvařené, oloupané a po délce nařezané, obloží se nastrouhaným křenem a předloží se s křenem octovým.

68. Hovězí jazyk smažený.

Jazyk jen se zeleninou a solí úplně uvařený oloupej, nech vychladnouti, rozkrájej na prst tlustě, popraš moukou, namoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané housce a smaž pěkně do červena. Takto upravený klade se na zeleninu.

69. Beefsteaks po vlašsku.

Rozřezej pěknou svíčkovou pečeni přes nit, sklepej poněkud ploše, nasyp sůl, pepř a jemně rozsekanou zelenou petržel, polož jedno na druhé, aby chuť řádně se protáhla; zatím se čerstvé máslo na plochém rendlíku řádně rozpálí a když zhnědne, kladou se v ně beefsteaky a s obou stran rychle a křehce se pekou; do jiného rendlíku neb hrnce dá se hojně cibule a nechá se pěkně do ruda usmažiti; na to kusy beefsteaku se upraví, na každý dá se trochu usmažené cibule s máslem a vůkol usmažené brambory. Vše musí se rychle a krátce před jídlem státi.

70. Hovězí pečeně.

Pěkný kus masa hovězího vyper, stluč poněkud a vyšpikuj, potom posyp petrželí, jemně rozsekanou citronovou korou, dymiánem, tlučeným listem bobkovým, novým kořením roztlučeným, pepřem a solí; na rendlík dej vinný ocet, cibuli, česnek, list bobkový a celé koření, přidej trochu tuku (aneb slaniny), polož na to maso, podlej zcela málo vody, přikryj dobře a dus, až změkne. Pak obracej maso častěji, když změkne a zhnědne, zhustní se šťáva trochem hnědé zaprážky, svaří se a na maso přecedí. Brambory dají se kolem.

71. Hovězí maso.

Pěkný kus hovězího masa z kýty vyper, stluč na křehko, vyšpikuj; roztluč jemně pepř, sůl a nové koření, natři tím maso, načež na pekáč polož řízky slaniny, cibuli, česnek, dousku, list bobkový, celé koření a kůru citronovou. Pak nalej na to 3 stejné části octa, vody a červeného vína, vlož do toho maso, aby však nebylo potopené, přikryj a dus; potom vyndej maso, vsyp do omáčky mouku, aby náležitě zhoustla a když se omáčka svařila, proceď ji na rendlík,

vlož do toho maso a nech na chvíli vařiti, posléze přidej kaprle, uprav a obluž zemáky.

72. Směs č. fritoly.

Vyper a stáhni $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) křehkého masa hovězího a sice ze svíčkové pečeně, $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) masa skopového z kýty, přidej k tomu $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) jemného masa vepřového bez kůže. Všecky tři druhy masa dohromady jemně rozsekej a dej na mísu; k tomu pak připoj 1 velkou jemně rozsekanou cibuli, sůl, kůru citronovou, jemný pepř, 2 do vody namočené, dobře vymačkané žemličky a 2 celá vejce. Vše rukama dobře zpracuj a udělej z toho kulaté a na prst tlusté řízky, posyp rozstrouhanou žemličkou a upec pěkně po obou stranách na sádle; pak uprav, obluž kousky citronu aneb přidej kyselé omáčky. Lze použíti toho též jako přídavku ku příkrmům.

III. část. O omáčkách.

73. Omáčka hnědá.

Dej na rendlíček čerstvý nařezaný lůj as 7 dkg. (4 loty), k tomu 2 rozkrájené cibule, kousek telecího masa, kus masa hovězího, 1 kořen petrželový, 1 mrkev, obé vyprané a rozkrájené, 3 listy bobkové, několik zrnek pepře a nového koření, na to dá se jeden žejdlík polévky a upraví vše k dušení. Když to na dně zhnědne, nalej na to žejdlík studené vody a vař tak dlouho, až jest to dosti silné a chutné, načež rozhřej kus másla, přidej mouky a nech do zlata usmažiti. Na to nalej napotom hnědé omáčky, svař řádně, seber pěnu, proceď vše sítkem a používej jako omáčky ku všem hnědým zadělávaninám.

74. Omáčka bílá.

Na bílou omáčku vezmi také rozličné kousky masa jako na omáčku hnědou (čís. 73.), ale bez listu bobkového a koření; vše jen takto bíle udus, až skoro všecka šťáva se svaří; napotom nalej dobré polévky hovězí, svař řádně, nalej na bledou jíšku a přidej květu muškátového, šafránu a zelené petržele na drobno rozsekané. To proceď sítkem a používej ku všem bílým zadělávaninám.

75. Omáčka jaterná.

Rozkrájej cibuli na drobno a usmaž na tuku aneb másle do zlata; na to dej 2 velké lžíce mouky. Když se vše do zlata pěkně usmaží, přidají se k tomu potom 3·50 dkg. (2 loty) na drobno rozsekaných jater hovězích, k čemuž dá se pepř, nové koření jemně utlučené, trochu kůry citronové a soli; vše se dusí, hovězí polévkou poleje a na omáčku svaří.

76. Omáčka ledvinková.

Připravuje se rovněž tak jako předešlá, toliko s tím rozdílem, že místo kůry citronové vezme se jemně rozsekaná zelená petržel; místo jater rozkrájejí se ledvinky na tenké koláčky. Ledvinky musí se déle dusiti než játra.

77. Omáčka okurková.

Rozkrájej nevelkou bílou cibuli na malé kousky a nech na másle bledo-žlutě zpěniti; na to dej 2 lžíce mouky a drobně rozsekanou zelenou petržel. Když to bledě sežloutlo, přidej muškát, pepř a nové koření, 2 lžíce kyselé smetany a 1 lžíci dobrého octa, když se to poněkud vypařilo; potom nalej dobré hovězí polévky, a přidej 2 nebo 3 malé, jemně oloupané a na salát rozkrájené okurky a nech omáčku pěkně a hustě zavařiti.

78. Omáčka šťovíková.

Šťovík se očistí, vypere, syrový rozseká a na čerstvém másle dusí, trochem mouky posype, dobrou polévkou poleje, konečně 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíkem) dobré kyselé smetany promíchá a dobře svaří.

79. Česnekový křen (vídeňský způsob).

Nastrouhá se žemlička bez hnědé kůry, dá se do hrnce a naleje se na ni dobrá hovězí polévka; do ní nařezá aneb nastrouhá se jemně několik stroučků česneku, přidá se kousek čerstvého másla a dá se řádně svařiti.

80. Omáčka sardelová.

Udělá se hnědá omáčka dle čís. 73., sardelky, jichž na omáčku jest potřebí (podle počtu osob), se vyperou, očistí a na drobno rozkrájí, kůstky se odstraní a sardelky

s máslem rozetrou, dají se do shora jmenované omáčky, svaří se, až posléze přidá se k nim trochu citronové šťávy a zelená rozsekaná petržel; omáčka se více nevaří.

81. Kyselý křen.

Dej do koflíka z polovice studené, slabé polévky hovězí a z polovice octa, trochu soli, cukru k náležitému oslazení, muškát, něco jemně nařezané pažitky, 6 sladkých, 2 hořké oloupané a jemně rozmělněné mandle jemně nastrouhaného křenu dle potřeby, rozmíchej vše řádně, dej do omáčkové nádobky a předkládej k hovězímu masu aneb k studené pečeni.

82. Jablečný křen.

Oloupej 2 neb 3 kyselá jablka a rozstrouhej; očištěný křen se rovněž nastrouhá, s jablky smíchá, a sice tolik křenu, jak má jej kdo rád ostrý. Pak rozředí se to octem a slabou polévkou hovězí, okoření citronovou kůrou na drobno rozsekanou a dle libosti se osladí. Tento křen třeba udělati spíše hustý než řídký. Borsdorfská jablka aneb renetky neberou se k tomu. Tento křen předkládá se k hovězímu masu, jakož i ku studené pečeni.

83. Kaprlová omáčka.

Svař trochu octa s hovězí polévkou, přidej bobkový list, kůru citronovou, muškát a kus cibule, nech to na chvíli vařiti, potom sceď a zapraž pěkně do žluta; pak přidej několik lžic kyselé smetany, nech dobře svařiti a přidej posléze kaprlat podle svého uznání. Také lze ji připravovati bez kyselé smetany.

84. Cibulová omáčka.

Dej na malý rendlíček kus másla aneb tuku, rozhřej, přidej kousek cukru a nech zpěniti, potom dej do toho 2 cibule na tenké lístky rozkrájené, nech smažiti, až sežloutnou, přidej 2 lžíce mouky, rozkloktej řádně a usmaž; pak přidej náležitě polévky a $1^1/_2$ lžíce octa, rozmíchej a nech řádně svařiti.

85. Omáčka z rajských jablek.

Syrová rajská jablka rozmačkej a dej do hrnku. K nim přidej několik celých hřebíčků, pepře, kůry citronové,

z polovice ocet, z polovice hovězí polévku a nech vařiti. Mezi tím upravuje se z rozkrájené cibule a z mouky červená zaprážka. Jsou-li jablka náležitě rozvařena, nechají se ještě se zaprážkou řádně vařiti, procedí se jemným sítkem, osladí se náležitě, načež se omáčka velmi horká předkládá.

86. Mlékový křen.

3·50 dkg. (2 loty) mandlí oloupej a roztluč, dej potom do hrnéčku, řádně rozkloktej lžicí mouky, nalej vařícího dobrého mléka, rozkloktej řádně, načež za častého míchání svař a náležitě oslaď; křen se očistí, vypere a jemně rozstrouhá, načež dá se do nádobky omáčkové, osolí a okoření muškátem, navlaží se studeným mlékem, načež při upravování vařící mléko mandlové nalej, rozmíchej a předkládej!

IV. část. O zeleninách.

87. Kapusta na obyčejný způsob.

Tři neb čtyři pěkné, tvrdé kapusty očisť, vyper a každou na 4 díly rozkrájej, vařící vodou polej, přikrej a takto $^1/_2$ hodiny státi nech; napotom vymačkej z nich vodu a ve studené vodě vyper. Zatím na rendlíku připrav husí neb vepřové sádlo, dej do něho 1 lžíci zelené rozsekané petržele, 2 stroučky česneku solí rozetřeného, nové koření a pepř, obé roztlučené. Když sádlo řádně kypí, dej do něho kapustu ve studené vodě dobře vymačkanou, nalej polévky, za častého míchání na měkko dus, povždy dobře přikrývajíc. Pak udělá se pěkná žlutá zaprážka, promíchá se trochou polévky, kapusta se jí zapraží, opatrně míchá, aby nestala se z kapusty kaše, načež zcela se dusí až změkne. Lze udělati ji také sladkou; předkládá se obyčejně s nějakým přídavkem.

88. Brambory na polský způsob.

Syrové brambory oloupej či oškrábej, čistě vyper, dej do příhodného hrnce, osol, nalej na ně studené vody a vař. Zatím rozkrájej dobrou slaninu na kostky a usmaž pěkně do červena; počínají-li brambory pukati, sceď je a na chvilku přikryj, napotom vysyp na mísu a usmaženou

slaninou polej! V Polsku mají na brambory zvláštní prkénka, jež jsou na půl prstu silná s navrtanými dírkami, aby, když je scedíme a na prkno vysypeme, všecka voda mohla odtéci; tak jsou lepší, než když scezené přikryjeme.

89. Špenát s telecím masem.

Maso z krku aneb z hrudí chruplavku dobře vyper a se zeleninou aneb při hovězím mase vař. Špenát, když je očistěn a vyprán, vař ve vodě na měkko, sceď, polej studenou vodou v cedítku aneb sítku a nech dobře vykapati, uprav velmi bledou jíšku, nalej polévky a rozkloktej řádně; vařené maso rozkrájej na kousky a dej do omáčky, promíchej a přidej k tomu špenát. To nech za častého míchání as $^1/_2$ hodiny vařiti, okořeň muškátem a pepřem a uprav. Lze špenát také na drobno řezati, což ovšem závisí od chuti.

90. Šťovík s obkladem.

Šťovík očisť a vyper, na krátko rozřež a na čerstvém másle udus, což netrvá dlouho, neb změkne brzy. Je-li šťovík starý, musí se, když se řezá, voda slíti, aby nebyl příliš kyselý. Kus másla na rendlíku rozhřej, posyp trochu moukou a usmaž, dej do toho šťovík, promíchej, nalej trochu dobré polévky a dus. Když jej chceš upraviti, rozkloktej do něho 2—3 žloutky, mimo kousek másla, udus, uprav a pečenými telecími nožičkami, karbanátky aneb pečenými telecími játry obluž a předkládej!

91. Červená řípa (po rusku).

Vezmi pěknou červenou řípu, aby dle počtu osob dosti jí bylo, oloupej a vyper ji čistě, rozkrájej ji na krátké silné nudle. Dej kus čerstvého másla aneb sebraného tuku podle množství řípy na rendlík, rozkrájenou řípu na to zvolna a opatrně dus, častěji míchajíc. Když přes polo změkne, posyp ji lžicí mouky, opatrně, aby se nerozmačkala, míchej, nalej dobré tučné polévky hovězí a uprav octem v příjemně kyselou, načež za opatrného míchání zcela udus! Byla-li by s hovězí polévkou málo slaná, musí se trochu více osoliti. Potom dej na kulatou mísu a karbanátky obklop. Aneb nedá se přídatku žádného a předkládá se k masu hovězímu.

92. Hrách na český způsob.

Starý suchý hrách vyper v říční vodě, vodu sceď, nahraď čerstvou vodou říční a nech vařiti; na 0·35 l. (1 žejdlík) hrachu musí býti hrnec 0·17 l. (dvoužejdlíkový). Je-li na polo měkký, vezmi jiný hrnec, vsyp hořejší polovici hrachu do něho, osol, vsyp dolejší polovici hrachu naň, dolej, odvařila-li se voda, trochu teplé vody říční, nasol nahoře také poněkud a nech úplně vařiti pod pokličkou. Hrách musí velmi změknouti, avšak nesmí se rozvařiti, tak aby každé zrnko celé zůstalo. Pak dej jej na kulatou mísu, osmaženou syrovou slaninou na kostky rozkrájenou náležitě omasti a předkládej! Přidává se také buď čerstvě uvařené maso uzené, vepřové, karbanátky aneb vepřová pečeně.

93. Čočka po způsobu českém.

Čočka upravuje se rovněž tak, jen že, dáváme-li ji syrovou do hrnce, přidává se do prostřed celá oloupaná cibule, jež musí spolu se vařiti. Tuto odstraňujeme však při upravování, a čočka, nalézá-li se na míse, musí býti cibulí pěkně osmaženou řádně omaštěna. Obkládá se uzenkami aneb kotletkami skopovými.

94. Čočka zapražená.

Čočku lze také na kyselo upraviti aneb zapražiti. Přesýpává-li se totiž proto, že není ještě měkká, přidá se dle chuti octa a když potom brzy změkne, scedí se šťáva s ní na řídkou masnou zápražku, která se řádně promíchá, opět na čočku naleje, opatrně rozmíchá, aby čočka se nerozmačkala, načež se upraví a smaženou cibulí řádně omastí. Předkládá se buď s přídavkem aneb bez něho.

95. Špenát.

Když se byl špenát očistil a vícekráte vypral, vaří se ve vodě na měkko tou měrou, aby daly se listy mezi prsty rozmačkati, načež naleje se do síta aneb cedítka a když řádně odkapal, rozřezá se na drobno. Na rendlíček dá se kus másla a když toto se rozpění, přidá se do něho špenát na drobno rozsekaný a nechá se as $^1/_2$ hodiny du-

siti; potom posype se mírnou lžicí mouky, promíchá se řádně a smíchá se se 3—4 lžicemi sladké smetany. Když se potom špenát se smetanou svařil, přidá se sůl, muškát a trochu pepře jako koření. Záleží na chuti, chceme-li míti špenát sladký aneb ne. Přidávají se k němu obyčejně telecí řízky.

96. Karfiol (květák) s máslem.

Z velkých růží karfiolu odstraní se čistě listy a zelené kožky, načež tento vaří se v solné vodě s kusem másla na měkko, scedí se a na malé růže se rozdělí, potom upraví se vysoko na mísu a posype velmi tučně usmaženými drobty žemličky. Lze posypávati jej také místo housky sýrem parmasanským a políti horkým máslem.

97. Bramborová kaše.

Oloupané, vyprané brambory polejí se vařící vodou, do níž přidá se kousek másla, sůl, muškát a trochu pepře, načež vše tak dlouho se vaří, až se brambory rozpadají. Potom se jemně rozmačkají; mezi mícháním přidá se buď trochu dobrého mléka aneb smetany; kaše upraví se, aby byla hodně horká, načež předkládá se s libovolnými přídatky.

98. Kyselé zelí.

Dej na dno kuthánku neb hrnce trochu roztlučeného cukru, něco tuku a 1 velkou na drobno rozkrájenou cibuli a usmaž, až jest cukr pěkně červený; na to dej zelí, sůl, pepř a kmín jako koření. Pak to dobře přikryj, dus a častěji míchej! Je-li vše měkké, zapraží se mastnou jíškou, promíchá a ještě dusí, načež předkládá se s jaternicemi aneb k pečeni.

99. Zelí s jikrami.

Vař jikry v octě, napotom dus zelí s cibuli, pepřem, solí a se stroučkem česneku v soli rozmačkaným; pak popraš to moukou, dej do toho jikry, dus ještě chvíli a uprav napotom smaženými jikrami aneb rybou.

100. Zelí s paprikou.

Na dno do hrnce dej 1 velkou, na drobno rozkrájenou cibuli, trochu kmínu a papriky; hrnec naplň na

polo zelím, na které přijde pak $^1/_2$ kg. (1 libra) řádně tučného masa od pupku (hovězího), toto rozřezej na kusy a polož na zelí, načež hrnec nyní zelím se doplní a kmínem, solí a paprikou se posype, vodou poleje a zvolna vařiti se nechá, až maso řádně změkne. Zatím rozřeže se na drobno slanina, do žluta se usmaží, 1 lžíce vody se přidá, trochu se usmaží a napotom v 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíku) kyselé smetany se rozkloktá a posléze do vařeného zelí se zamíchá; je-li potřebí, přidá se ještě papriky a za častého míchání řádně se udusí, napotom upraví tak, aby bylo zelí uprostřed a maso vůkol.

101. Zelí se závitky.

Spař pěkné listy zelené v solné vodě pouze napolo, vyřízni z nich žilky tak, aby z každé polovice listu stal se závitek; srdéčka z hlávek zelných a $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) mladého masa vepřového se solí dej vařiti, nech dále 10·50 dkg. (6 lotů) rýže, když se čistě vypere, v hovězí polévce dusiti, avšak pouze z p la na měkko a nikoli příliš polévkovitě. Když maso se srdéčky zelnými změkne, sceď je a rozsekej na drobno, dej na mísu, rýži k tomu, dále 1 v soli rozestřený strouček česneku a pepře a rozmíchej náležitě. Pak naplň tím každý list, sviň a obvaž nití. Dej do hrnce z polovice dobrého syrového zelí, polož závitek na ně, na to dej opět zelí a svař! Je-li měkké, polož závitky do kuthanu na kus másla a nech pokryté na horkém místě státi; zelí se po té zapraží, paprikou aneb pepřem okoření, upraží a závitky obloží.

102. Nucené zelí.

Rozkrájej hlávku zelí jemně jako na salát, dej do cedítka a spař vařící vodou, dej do kuthánku kus tuku, kus roztlučeného cukru, cibuli na nudle rozkrájenou a nech pěkně do červena smažiti. Pak hoď do toho zelí, sůl, pepř a kmín a nech to dobře dusiti; když změkne, posyp as lžicí mouky, posléze přidej několik lžic octa, rozkloktej dobrou kyselou smetanou, dus řádně, spař horkým tukem a předkládej!

103. Mrkev dušená.

Oškrab mrkev, vyper a rozkrájej na hrubé nudle; máš li as 1·06 l. (3 žejdlíky) takové nakrájené mrkve, dej 10·50 dkg. (6 lotů) másla mimo trochu cukru a na drobno rozsekané zelené petržele na kuthánek a pokryté z polovice na měkko dus, potom bud moukou posyp aneb bledou jíškou zapraž, nalej dobré polévky jak třeba, promíchej, řádně udus a s přídatkem uprav!

104. Mrkev vařená.

Obyčejně dusí se toliko mladá mrkev, stará mrkev však se vaří; k tomu třeba ji očistiti, vyprati, rovněž na krátké hrubé nudle rozkrájeti, dáti ji do velkého hrnce se solí, novým kořením a pepřem (obé roztlučené) a nalíti na ni vody. Zatím dá se kus tuku aneb másla do kuthánku, k tomu 1 lžíci zelené, nasekané petržele; když se to na ohni napění, přidá se tolik mouky, jak potřebí jíšky k zapražení. Když mrkev změkne, zapraží se a zcela se uvaří. Lze přidati také trochu cukru, aneb máme-li polovici hrubě rozkrájené mrkve v hrnci, dá se na ni buď tučné maso skopové aneb vepřové, přidá se na ně druhá polovice mrkve a svaří se obé na měkko. Koření a jíška zůstávají stejné.

105. Kedlubny (brukev) jako příkrm.

Mladou brukev (kedluben), vyper a rozkrájej na tenké lístky; na kuthánek dej kus másla, zelenou rozsekanou petržel, kousek cukru a 1 na drobné nudle rozkrájenou cibuli. To nech zpěniti, dej na to brukev a dus, zelená srdéčka, pouze jemné listy, rozkrájej na nudle, vař z polovice na měkko, sceď vodu čistě, dej je do brukve a dus vše, až úplně změkne. Aby se nepřipálila, přilej trochu vody, okořeň solí a pepřem a dus, až úplně změkne. Je-li brukev stará, vaří se s přídatkem skopového neb vepřového masa a po změknutí se zapraží. Lze ji vařiti také bez přídatku a masa; když změkne, zapraží se a k hovězímu masu se přikládá.

106. Tuřín.

Tuřín den před tím oloupej, vyper, na kostky rozkrájej, dej do hrnce, osol, okořeň pepřem a novým

kořením, nalej vody a přikrytý vař; když se byl déle než hodinu vařil, odstraň jej a nech státi, až ke dni druhému. Druhého dne dej svrchní část do velkého hrnce, do prostřed tučné vepřové aneb skopové maso a nahoru druhou část tuřínu. Vodu z tuřínu na to nalej; kdyby tato nedostačovala, přilej vody. Pak na měkko svař; k tomu přidej kus cukru, kus tuku na kuthánek a udělej pěknou červenou jíšku; potom tuřín opatrně promíchej a je-li dosti svařen, uprav! Tuřín dá se na mísu a maso na vrch do prostřed; hlavní věcí jest, aby omáčka nebyla řídká.

107. Kolník.

Tento krájí se na dlouho. Nakládá se s ním jako s tuřínem, toliko se nemusí den před tím vařiti, poněvadž ihned změkne. Vaří se také obyčejně s polévkou hovězí aneb skopovou; proto vaří se maso zvlášť o sobě.

108. Hříbky s vejci.

Hříbky čistě oloupej, stonky očisť a s hlavičkami dohromady jemně rozsekej; pak dus je na másle se zelenou rozsekanou petrželí, solí a pepřem na měkko, až šťáva se odpaří. Zatím uprav dle množství hub jemný, kyprý pokrm vaječný (také míchaná vejce zvaný), dej jej do prostřed mísy a vůkol dušené houby. Aneb je-li šťáva hub vypařena, rozbij do nich vajec dle potřeby, zamíchej řádně a když jsou vejce v houbách hotová, předkládej!

109. Sladká vodnice.

Vodnici oloupej, vyper a na kostky neb lístky rozkrájej, dej do hrnce, nalej vařící vody a nech na chvíli vařiti, potom nalej do cedítka aneb sítka a studenou vodou propláchni. Zatím rozehřej na kuthánku kus vepřového sádla, přidej 1 malou rozkrájenou cibuli, když se pění, dej do toho vodnici, osol, okořeň trochu kmínem a pepřem, přikryj, dus zvolna a častěji promíchej. Je li na polo měkká, posyp moukou, polej čistou tučnou polévkou hovězí, promíchej a nech zcela na měkko udusiti. Přidává se k hovězímu masu aneb s přídatkem se předkládá. Lze přidati také kousek cukru, což ovšem řídí se dle chuti.

110. Kyselá vodnice.

Když jest vodnice oloupána a vyprána, rozkrájej ji na tenké lístky a tyto zase na nudle; potom dej do síta a polej vařící vodou, polévej hodně studenou vodou a nech řádně vykapati. Na kuthánek dej kus vepřového sádla a do něho 1 malou rozkrájenou cibuli, sůl, trochu kmínu a pepře; když vše se rozpěnilo, dej do toho vodnici již vykapanou, přikryj a dus za častého míchání; když je skoro měkká, zapraž bledou, dosti tučnou zápražkou, rozřeď octem, aby příjemně zakysla, nalej trochu hovězí polévky a nech úplně na měkko udusiti; posléze přidej 4—5 lžic husté kyselé smetany, zamíchej, svař a přídatkem jako nucené zelí předkládej. Místo pepře lze vzíti také papriku.

111. Vodnice vařená.

Je-li vodnice oloupána a vyprána, rozkrájej ji na větší kostky, dej do hrnce, naplň vodou a nech $^1/_4$ hodiny vařiti; napotom vodu sceď, vypranou vodnici do sítka nalej a když voda vykapala, dej do čistého hrnce, přidej soli a pepře, naplň pak čistou vodou, vař, až zcela změkne, zapraž hnědou, dosti mastnou jíškou, opatrně promíchej, ještě náležitě svař a předkládej.

112. Bramborová smaženka.

Větší brambory vař, až změkly, sceď, oloupej a na lístky rozkrájej; na kuthánek dej hojně husího či vepřového sádla aneb také másla; když se rozehřálo, přidej velkou, na malé kousky rozkrájenou cibuli a usmaž; je-li cibule hezky žlutá, dej do ní rozkrájených zemáků, osol náležitě a pěkně do červena usmaž, často plechovou lžicí promíchej, aby se nepřipálily, a předkládej jako přídavek k masu hovězímu neb k jinému masu.

113. Měsíční řetkev.

Řetkev očisť, jemná srdéčka z ní ponech a vyper; na to nalej vařící vody, nech na okamžik státi a dej napotom na sítko. Na 1 kopu řetkví dej na kuthánek 7 dkg. (4 loty) másla a 3·50 dkg. (2 loty) cukru, nech zpěniti, dej do něho řetkev a na měkko dus. Pak polož řetkev zatím na talíř, dej do šťávy lžičku mouky, nech usmažiti,

nalej as lžíci hovězí polévky, svař, dej napotom řetkev do toho a nech ji řádně uvařiti. Předkládá se buď jako samostatné jídlo aneb vůkol zadělávaného.

114. Okurky jako špargl.

Tenké zelené okurky jemně oloupej, na 2 neb 4 díly rozkroj, v solné vodě rychle vař, poněvadž ihned změknou; napotom dobře sceď, uprav a žemličkou pěkně do zlata usmaženou posyp; komu libo, může je také cukrem poprášiti.

V. část. O všech druzích masa.

115. Pečené telecí hrudí.

Telecí hrudí se obratně nařízne, žebra se vyndají, odstraní, maso se vypere a nádivkou (čís. 116.) vyplní, zašije, nasolí a pěkně do červena upeče na dlouhé pánvi s hojným tukem za častého polévání šťávou, aby hořejší kůra nevyschla.

116. Nádivka k pečeni.

Nádivka sestává z 8·75 dkg. (5 lotů) rozstrouhané střídky ze žemličky, z polovice tolik másla, dvou vajec, soli, trochu pepře a zelené, jemně rozsekané petržele; vše smočí se dobrým mlékem, aby byla nádivka při tření pěkně jemná.

117. Telecí karbanátky.

Karbanátky nařezá již řezník a sice tak, aby každé žebro tvořilo již jeden karbanátek; kost každého karbanátku se čistě oškrábe, což k tomu slouží, aby mohly se karbanátky bráti prsty, aniž by se masa dotýkalo; posléze položí se na stůl a sklepají aneb sesekají se na obou stranách. Pak dá se jim náležitý tvar, posypou se solí a pepřem, namočí se do rozpuštěného másla, posypou se nastrouhanou žemličkou, načež usmaží se rychle po obou stranách, upraví a přidá se buď zelenina aneb bramborová smaženka.

118. Kotletky (karbanátky dle jiného způsobu).

Karbanátky, na křehko sklepané, jak o nich shora se jednalo, se osolí; na talíř rozbije se 1 vejce se zelenou

rozsekanou petrželí a pepřem, karbanátky se do toho namočí, do rozstrouhané žemličky zabalí a na másle neb sádle se do ruda smaží. Chceme-li, aby zůstaly křehkými a šťavnatými, dejme je již hotové 5 minut před upravováním do kuthánku, nalejme jednu lžíci horké polévky, přikryjme, nechme na teplém místě státi a upravme je věncovitě okolo zeleniny.

119. Pečená telecí kýta.

Telecí kýtu, když se noha usekla, vyper čistě, nasol a natři roztlučeným listem bobkovým a pepřem; na veliký pekáč dej pak tuk aneb máslo a do toho malou rozkrájenou cibuli; na to polož pečeni, nech zvolna 3—4 hodiny péci a polévej často šťávou. Jakmile hezky zhnědne, předkládej ji se salátem, jaký se právě líbí. Lze ji také špikovati.

120. Telecí kýta na jiný způsob.

Upravená a nasolená kýta telecí tu a tam špikuje se hřebíčkem a sice takto: učiň špičatým nožem malý otvor a strč tam hřebíček; na pekáč dej tuk aneb máslo, 1 cibuli na lístky nařezanou, polož na to kýtu, pec a často šťávou polévej. Počíná-li pečeně červenati, posyp nastrouhanou žemličkou a polévej často. Při telecí pečeni jest hlavní věcí, chceme-li ji míti dobrou, abychom dali pod ni hojně mastnoty. Lze také i do cibule hřebíčku nastrkati a na pekáč jej dáti; v tom případě netřeba pak pečeně hřebíčkem špikovati.

121. Smažené vemeno kravské.

Vemeno kravské dobře vyper a se všemi přípravami velmi měkce uvař, napotom stáhni a řízků na prst tlustých z něho nadělej; řízky pak do rozpuštěného másla namoč, v rozstrouhané žemličce obal a v přepuštěném másle pěkně do ruda usmaž. Lze také vemeno kravské upravovati s omáčkou polskou (čís. 66.).

122. Zadělávané dršťky.

Když jsi byla dršťky velmi čistě v mnoha vodách vyprala, dej do čistého hrnce, polej horkou vodou, přidej 1 celou cibuli a nech takto aspoň po 4 hodiny vařiti; napotom vyndej je z varu, polož do studené čisté vody

a nech takto po celou noc státi. Druhého dne na to vyper je a vař s masem hovězím, až zcela změknou. Zatím na kuthánek dej kus másla aneb sebraného tuku, nech usmažiti, přidej 1 lžíci zelené petržele na drobno rozsekané, kousek na drobno rozřezané cibule a když to pění, přidej tolik mouky, jak potřebuješ zaprážky. Když zaprážka bledě sežloutla, nalej čisté horké polévky, rozkloktej, aby se utvořila omáčka, do níž dáš napotom rozsekanou kůru citronovou, muškát a trochu pepře. Když vše řádně se povařilo, přidej dršťky na krátké, hrubé nudle nařezané a nech pokryté zvolna vařiti, za stálého míchání. Posléze okysel dle chuti šťávou citronovou; lze při upravování také 1 žloutek v omáčce rozkloktati. — Když je předkládáš, dej na pokraj mísy žemličku na kostky nařezanou a v másle usmaženou.

123. Skopová kýta pečená.

Sklepej skopovou kýtu trochu na křehko a široko, vyper náležitě a česnekem vyšpikuj, solí a pepřem natři a dej na přiměřený pekáč; podlož 2 listy bobkové. 1 cibuli na kolečka rozkrájenou a na nudle rozkrájenou mrkev; kýtu polej $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) tuku, podlej as na 2 prsty vysoko vodou a nech 4—5 hod. dusiti. Než ji seřídíš, můžeš ji dáti na $^1/_4$ hod. nepokrytou do horké trouby, aby nabyla barvy; při upravování seber se šťávy řádně tuk a proceď ji na kýtu.

124. Kýta skopová místo srnčí.

Seřež s kýty všechen tuk a všecky kožky; sklepej ji na křehko a natři solí a rozmačkaným jalovcem; napotom dej do přiměřené nádoby, obtěžkej kameny a nech 4—5 dní ležeti. Musíš ji každého dne obrátiti, v zimě pak může i 10—12 dní tak za sucha obtěžkanou zůstati. Napotom smyj s ní jalovec a nalej na ni studený odvar (lák) (čís. 125.) a nech za chladné povětrnosti opět po 3—4 dni ležeti. Posléze vyndej kýtu, vyšpikuj ji řádně slaninou, polož na příhodný pekáč, proceď na ni odvar a nech zvolna péci. Než zcela změkne, rozkloktá se hodně hustá kyselá smetana s 2 lžicemi mouky a na pečeni se vyleje; potom častěji polévej, aby nabyla pěkné hnědé barvy. Před upravením můžeš také dáti do omáčky něco kaprlat.

125. Odvar octový (lák).

Dvě cibule, 1 kořen petržele, 1 mrkev a 1 kořen celeru rozkrájej na lístky, okořeň 2—3 listy bobkovými, dymiánem či douškou, 6 hřebíčky, novým kořením, zázvorem, solí a pepřem, navlaž 1 částí vody a rovněž tolika octem, nech $^1/_2$ hod. vařiti a použij studené. Zvláště dobrý jest lák tento, nechá-li se něco uzeného masa a tuku spolu svařiti. Kůru citronovou přidej také jako koření!

126. Skopové maso se zemáky.

Skopové maso vyper a se všemi přípravami jako hovězí maso vař; napotom oloupej velké brambory syrové, rozkrájej na dva neb tři díly a v odvaru (čís. 125.) na měkko vař! Jsou-li měkké, sceď odvar s nich na pěknou žlutou jíšku, přidej polévky z masa, rozmíchej řádně a na brambory nalej! Maso, které také na měkko uvařeno jest, rozřež na kusy, přidej k bramborům, zvolna rozkloktej, řádně svař a předkládej!

127. Naložená telecí kýta.

Telecí kýtu čistě vypranou nasol, vlož na příhodný pekáč, polej odvarem (čís. 125.) a obtěžkej kamenem. V zimě může po 3—4 dni ležeti a každého dne se obrací; za teplé povětrnosti zůstává ale jen 1, na nejvýše 2 dny ležeti. Napotom vezme se z něho a očistí se. Dej pak na pekáč tuk, nalej odvaru procezeného na pekáč, vlož kýtu do něho a nech pěkně zvolna péci. Také kýtu lze slaninou špikovati; může se v šťávě do červena upečená upraviti, aneb při pečení hustou smetanou kyselou polévati. Hlavní věcí u každé pečeně jest, aby se polévala často šťávou aneb tukem; pak bývá křehká a šťavnatá.

128. Telecí játra s máslem.

Když jsi byla telecí játra čistě stáhla, rozkrájej je v řízky na prst tlusté a nech as 1 hodinu v mléce ležeti, potom usuš šatem a posyp solí a pepřem. Po té na pekáči čerstvé máslo rozpusť, obal játra v rozstrouhané žemličce, polož do másla a smaž po obou stranách do zlata; při upravování dá se vůkol bramborová smaženka (čís. 112.).

129. Telecí játra po tyrolsku.

Celá telecí játra nejprve vyper, slaninou, skořicí, hřebíčkem a citronovou korou vyšpikuj a na hodinu do mléka polož! Pak dej na kuthánek, jenž není větší než játra, kus másla aneb tuku, vyndej játra z mléka, polož na rozpuštěné máslo a nech zvolna dusiti, až poněkud zhnědnou, načež je obrať a opět dus. Zhnědnou-li opět, nalej trochu čisté polévky, něco vína a kyselé smetany, nech zvolna zavařiti, uprav játra rozřezaná aneb celá, nalej omáčky, nasol teprve na míse a dej vůkol brambory aneb také polentu (čís. 179.). Játra musí se dříve stáhnouti.

130. Zadělávané osrdí telecí.

Telecí osrdí očisť, řádně vyper a s masem hovězím na měkko uvař, aneb nevaříš-li masa hovězího, svař je se všemi přídavky jako maso hovězí, pak je vyndej a v studené vodě umyj. Napotom nařezej plíce a slezinu na krátké hrubé nudle, dej na kuthánek kus másla aneb slaniny a k tomu 1 malou, na drobno rozkrájenou cibuli, drobně rozsekanou zelenou petržel, jemně rozetřený strouček česneku mimo jemně rozkrájené kůry 1 citronu; to vše nech na másle smažiti, lžicí mouky posyp a do zlata usmaž, polej čistou polévkou, aby nebyla omáčka příliš řídká, rozmíchej řádně, okořeň muškátem a pepřem, svař, dej rozkrájené osrdí do toho, přikryj a dus a než vše upravíš, přidej čisté šťávy z 1 citronu — kdyby nebylo to dosti kyselé, můžeš přidati několik kapek dobrého octa — promíchej a předkládej!

131. Telecí maso s paprikou.

Kus telecího masa, nejlépe od krku neb z plece čistě vyper a i s kostmi na malé kousky rozkrájej; do přiměřeného kuthánku dej kus másla, tuku aneb špeku a do něho 1 velkou rozkrájenou cibuli. Počíná-li cibule v másle se smažiti, dej do toho maso, osol náležitě a pokryté dus, často obracej, za chvíli přidej tolik papriky, jak právě sobě přeješ; má-li to býti lehké, přidej 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) kyselé smetany, nech řádně dusiti a předkládej!

132. Skopové maso na guláš.

Kus skopového masa dobře vyper, s kostmi na kusy rozsekej a nasol; na kuthánek dej kus tuku, velkou, na

koláčky rozkrájenou cibuli a 1—2 stroučky česneku se solí rozmačkaného. Když vše se pění, dej do toho maso, podlej vodou a přikryj, dus velmi na měkko a často míchej; kdyby bylo suché, přilej trochu teplé vody a tak dlouho dus, až úplně změkne. Brambory aneb knedlíky obyčejně se přidávají.

133. Skopová kýta zcela obyčejně.

Skopovou kýtu řádně na křehko stluč a nohu až ku kýtě usekni; kýta se nepere a klade se nasolená na příhodný pekáč a obtěžká se kamenem; pod kámen dej čisté prkénko. Tak může ležeti kýta po několik dní zatížená, avšak musí se každodenně obraceti. Chceme-li ji péci, vypere se, vyšpikuje se všech stran česnekem a poněkud se přisolí. Na příhodný pekáč dej cibuli na koláčky rozkrájenou, 2 listy bobkové, kýtu na to polož a pec za častého obracení. Je-li na polo upečena, přidej syrové oloupané brambory a peč je spolu. Dříve než se kýta obtíží, řádně se nasolí.

134. Vepřové karbanátky.

Když jsi karbanátky, každé žebro zvlášť nařezala vyper je. Vezmi sůl, pepř a listy bobkové, rozluč vše zcela jemně, natři tím karbanátky s obou stran, polož jeden na druhý a nech chvilku ležeti; napotom upec křehce po obou stranách, uprav a použij jich jako přídavek ku zelenině.

135. Vepřová pečeně.

Tato pečeně jest tak obyčejná, že nelze o ní mnoho psáti. Když se bylo maso čistě vypralo, řádně nasolilo, kmínem náležitě posypalo, na příhodný pekáč položilo, trochou vody podlilo a péci nechalo a když bylo se asi 1 hodinu peklo, prořízne se kůže podle délky a nechá se pěkně a křehce upéci.

136. Kýta vepřová.

Od pěkné kýty vepřové uřízne se noha, kýta se čistě vypere, řádně nasolí a natře se 2 bobkovými listy a 10 zrny pepře na jemně roztlučenými. Na pekáč dá se 1 malá na koláčky rozkrájená cibule, trochu vody, kýta se do toho položí a za častého polévání šťávou velmi zvolna peče. Pekla-li se 1 hodinu, nakrájí se kůže na kostky, kýta se

hezky do červena upeče, aby byla kůže křehká. Je-li kýta veliká a tučná, potřebuje ku pečení 3—4 hodiny; není-li ale velmi tučná, přidá se ku pečeni kus tuku. Zelí přidá se také.

137. Šunka vařená.

Velikou šunku čistě vypranou, když noha se usekla, polož do velkého hrnce aneb na pekáč; k tomu přidej 1 mrkev, 1 kořen petržele, $^1/_2$ celeru, 1 cibuli, vše na koláčky rozkrájené, 1 kousek zázvoru, 4 listy bobkové, 1 kytku dymiánu a 10 zrn pepře; na šunku nalej vody, aby byla pod vodou, a vař po 3 neb 4 hodiny; napotom to odstav, vyndej chladné z varu, očisť a dej na mísu.

138. Šunka pečená.

Usekni nohu od šunky, šunku čistě vyper a usuš. Napotom vezmi hotové těsto na chleba, uválej je dle tvaru šunky a posyp libovolnými bylinkami a kořením, polož šunku na to, převal těsto se všech stran tak, aby byla šunka dobře pokryta a žádná pára neucházela, posyp plech moukou, polož šunky na to a pec v peci aneb v troubě; v troubě upeče se za 3 hodiny, v peci potřebuje však méně času. Je-li zcela studená a krájíš-li od ní, kladť těsto opět přes šunku, aby maso nevyschlo.

139. Klobásy.

Stejné množství vepřového sádla a jemného vepřového masa rozsekej dohromady; béře se k tomu obyčejně krátké maso od krku, okoření se korou citronovou, muškátem, solí a pepřem, rozředí se bílým vínem a naplní se tím velmi čistá střeva skopová. Když je pečeš, dej pod ně kousek sádla a trochu vody.

140. Jaternice.

Plíce, srdce a slezina vaří se s kusem vepřového masa; když vychladlo, přidej syrová játra a rozsekej vše velmi jemně, přidej žemličky ve vodě namočené, na drobno rozsekanou kůru citronovou, nové koření, zázvor, marjánku, sůl a rozetřený česnek; lze přidati také tuk v polévce převařený a jemně rozřezaný; pak naplň očištěná vepřová střeva a nech jaternice v polévce, kde se osrdí vařilo, také vařiti.

141. Jelita.

Obyčejně se vezme tlustý kus masa pod krkem a nechá se mimo kus vnitřního tuku trochu ovařiti, načež se rozkrájí na kostky. Když jsi chytila krev, řádně ji rozkloktej, aby se neustála; nyní vezmi rozkrájené maso s tukem na prkno a rozděl na 2 částky; do jedné části dej housky v mléce namočené a vymačkané; přidej nové koření, pepř, zázvor, kůru citronovou, sůl a polovičku krve, promíchej vše řádně a přidej ještě na kostky rozkrájený, poněkud rozpuštěný tuk; pak naplň tím střeva očištěná, učiň jelita tak dlouhá, jak je míti chceš a nech vařiti tam, kde se uvařily jaternice. Posléze vezmi druhou část masa, přidej kroupy ve vodě uvařené, totéž koření jako dříve, potom druhou část krve a k tomu tuk málo rozpuštěný, promíchej to, naplň střeva a vař. Zbývá-li trochu nádivky, dej ji do polévky, v níž jelita se vařila, aby byla lepší.

142. Maso na pivě.

Mladé vepřové maso rozřež na kusy, dej na kuthánek a posyp trochu kmínem; rozetři 2 stroučky česneku se solí a přidej na nudle rozřezanou kůru citronovou. Na ně nalej horké pivo, aby bylo maso potopeno a nech pokryté vařiti. Změkne-li brzy, posyp rozstrouhaným chlebem a sice tak, aby omáčka nebyla příliš hustá; je-li maso s dostatek měkké, uprav je! Také klobásy lze takto upraviti.

143. Telecí maso s kmínem.

Rozkrájej a nasol $^1/_2$ kg. (1 lib.) pěkného, křehkého masa telecího, rozřezej $^1/_8$ kg ($^1/_4$ lib.) slaniny na malé kostky, dej do kuthánku a nech trochu smažiti. Počíná-li se červenati, dej do toho rozřezané maso mimo lžičku kmínu. Pak pozvolna dus, až náležitě změkne a šťávou uprav; brambory lze dáti vůkol. Také dobré maso skopové může se tak upravovati, kdyby se silně vypařovalo, možno trochu hovězí polévky dolíti.

144. Nožičky telecí s rosolem.

Vezmi 2—4 telecí nožičky, $^1/_2$ kg. (1 lib.) vepřového masa od krku, $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ lib.) masa hovězího a vše čistě vyper. Do velkého hrnce dej 1 celer, 2 petržele, 1 mrkev,

vše vyprané a drobně nakrájené, 2 cibule, také krájené, 2 stroučky česneku, 4 listy bobkové, hřebíček, 1 lžíci pepře, rovněž tolik nového koření, kus zázvoru, muškát, kůru citronovou a sůl. Když jest vše v hrnci, položí se telecí nožičky na to, polijí se vodou a nechají vařiti; as za hodinu přidej teprv ostatní maso, poněvadž se musí nožičky nejdéle vařiti. Jsou-li všecky druhy masa náležitě měkké, naleje se pro příjemnou chuť trochu octa a nechá se vše svařiti. Čistý odvar se potom scedí, maso prochladlé na ozdobné kousky se nařezá; čistý rosol dá se na oheň, nechá se uvařiti; mezi vařením přidá se bílek rozkloktaný studenou vodou a naleje se do vařící polévky, dá se stranou a vlhkým šatem se procedí. Napotom naleje se čistý rosol do formy, obloží se mrkví a kořeny petržele a opět se čistým rosolem poleje; když to zrosolovatělo, položí se nařezané maso na to, ostatní čistý rosol se přilije a úplně se nechá zrosolovati. Ještě především k tomu hleděti, abychom měli dosti čistého rosolu. Když se maso vaří, musí se teplá voda dolévati, aby bylo dosti odvaru. Když se rosol vyklopí, předkládá se s octem, olejem a pepřem.

145. Pečený jehněčí hřbet nadívaný.

Jehněčí hřbet čistě vyper, kosti v kýtě přesekej, aby se mohl lépe klásti, potom nasol, nech $^1/_4$ hodiny ležeti, napotom se hořejší kůže hřbetu až ku kýtě nožem opatrně odloučí, aby se tam vešlo co možná nejvíce nádivky, musí se však k tomu přihlížeti, aby neudělala se v kůži díra. Pak uprav nádivku (čís. 116.). vyplň jí hřbet až ku kýtě a otvor zašij. Na dlouhý pekáč dej 2 lžíce tuku, 1 malou na kolačky rozkrájenou cibuli, 2 listy bobkové, na to položí se hřbet, kýty se sešpejlují a zvolna za častého polévání se pěkně do červena peče. K tomu předkládá se bramborový neb polní salát. Přední čtvrtě mohou se též takto upraviti. Kozlečí hřbet též.

146. Nadívané sele pečené.

Když jsi byla selátko očistila, vyvrhnula a vyprala, natři je zevně solí, jak toho potřeba, a nech takto hodinu ležeti; všecky čtyři nožky, než-li počneš péci, u prvního záhybu uřízni. Zatím upraví se tato nádivka: 17·50 dkg.

(10 lotů) pěkné rýže vař v dobré mastné polévce polo na měkko; když vychladla, rozkloktej v ní 2 celá vejce kromě $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) uvařeného, velmi jemně rozkrájeného masa uzeného; po té naplň břicho selete nádivkou přes polovici, sešij aneb zašpejluj a upec pěkně do červena na křehko; zpočátku potírej sele pivem, a když počíná se barviti, rozpuštěným máslem. Aby se uši nepřipálily, dej na ně kornoutky z bílého papíru.

147. Telecí nožičky smažené.

Telecí nožičky od kostí odluč, vyper čistě a vař buď s hovězím masem aneb samotny beze všech přídavků, zcela na měkko, napotom vezmi z varu, vyber všecky kosti, nožičky očisť a studené moukou posyp, napotom v rozbité vejce namoč, do rozstrouhané žemličky obal a pěkně do červena v přepuštěném másle aneb tuku peč. Dávají se jako přídavek na rozličné příkrmy.

148. Těsto pivní.

Uprav těsto jako na kapání ze $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) mouky, 0·17 lit. ($^1/_2$ žejdlíka) piva, 1 lžíce oleje aneb přepuštěného másla a soli, posléz přimíchej ze 2 bílků tuhý sníh; nožičky po prvém způsobu na měkko uvařené a vychladlé neobalí se moukou, nýbrž ihned těstem a dají se také hned do horkého přepuštěného másla aneb tuku, upekou se pěkně do červena a používá se jich. Lze také udělati pouze jen obyčejné kapání jako do polévky a činiti potom tak, jako s těstem pivním.

149. Telecí nožičky zadělávané.

Telecí nožičky uvař jak v čísle 147. zcela na měkko, pak dej zatím na kuthánek kus čerstvého másla; počíná-li se smažiti, přidej lžíci na drobno rozsekané zelené petržele a tolik mouky, jak potřebí dle množství nožiček, aby omáčka náležitě zhoustla. Počíná-li mouka dostávati bledožlutou barvu, nalej na ni polévky z telecích nožiček, promíchej řádně a nech vařiti, nožičky, když dosti změkly, řádně očisť, kosti vyber, vlož do vařící omáčky, svař a předkládej. Lze také citronovou šťávu do toho vymačkati.

150. Ledvinová pečeně.

Maso na ledvinovou pečeni se naseká mezi hřbetními kostmi, břišní kůže až ku hřbetu řádně se odloučí, aby vešlo tak co možná mnoho nádivky; potom pečeně náležitě se nasolí a $^1/_2$ hodiny ležeti nechá, načež nádivkou (čís. 116.) se vyplní, zašije aneb zašpejluje. Na příhodný pekáč dej pak kus čerstvého másla aneb tuku, $^1/_2$ cibule na koláčky rozkrájené a 1 list bobkový, pečeni kožÍ na to polož a dej do horké trouby péci. Za $^1/_2$ hodiny pečeně se obrátí a peče se za častého polévání šťávou pěkně do ruda, napotom se upraví a se zeleným salátem předkládá.

151. Vepřové maso k uzení naložené.

Vezmi trochu dymiánu, roztlučený pepř, listy bobkové, něco rozetřeného česneku, trochu majoránky, několik rozmačkaných jalovců a ledek se solí smíšený, jak toho dle množství masa potřebí; to smíchej a natři řádně maso, nech as 14 dní kameny obtěžkané ležeti, v kteroužto dobu je jednou obrať, tak aby spodek nahoru přišel. Vyndej pak po kouscích a nech 6—8 dní v komíně viseti; vyžaduje pouze obyčejného dýmu ze dříví, nutno jen jednou za den jalovcem podkouřiti. Po těchto 6—8 dnech vyvěs je na vzduch a nech viseti, až je potřebuješ. Lze nasolené maso také, aniž by se dříve udilo, péci buď ve šťávě, aneb vařiti a studené nakrájené na stůl nésti.

152. Sekaná telecí pečeně.

$^3/_4$ kg. ($1\,^1/_2$ libry) telecího masa čistě vyper, kůži a žilky odstraň, maso na prkno polož, rozřezej, přidej k tomu $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) syrového sádla vepřového, rozkrájej na drobno a obé pospolu velmi jemně rozsekej; k tomu dodej žemličku ve studené vodě namočenou a dobře vymačkanou. Potom dej vše na mísu, přidej kůru citronovou, jemně rozsekanou, nové koření a pepř roztlučený dle libovůle, 1 na drobno rozkrájenou cibuli a 1 strouček jemně rozetřeného česneku, vše řádně promíchej a osol, posléze přidej 2 vejce a řádně zpracuj; posyp čisté prkno drobty žemličkovými, dej hmotu na ně a utvoř tlustý závitek; dlouhý pekáč řádně omasti, závitek masa polož do něho a často šťávou polévej a pěkně do ruda pec. Vý-

borné jest, jestliže, když pečeně pěkné barvy nabyla, dobrou kyselou smetanu na ni naleješ a potom zcela do ruda péci necháš; předkládá se buď celá aneb v řízkách, načež brambory se obkládá.

VI. část. O zvěři a malých ptácích.

153. Zaječí hřbet pečený.

Je-li zaječí hřbet nasekán, stažen a čistě vyprán, nasol jej z obou stran a vyšpikuj; na pekáč dej 2—3 lžíce sádla vepřového aneb husího, cibuli na 3 části nařezanou, 1 lžičku celého pepře, 3 listy bobkové, 3 jalovce a 3—4 lžíce octa. Zajíce polož na to stranou vyšpikovanou dolů a pec zvolna; po $^1/_2$ hodině pečení jej obrať a při častém polévání zcela na měkko upeč. Bramborový salát aneb švestky s citronovou korou na měkko uvařené, když ochladly, přidávají se k tomu.

154. Předek zaječí usmažený.

Předek mladáka rozřeže se na malé kousky, vypere a nasolí, 1 velká cibule na drobno se rozkrájí a v tuku do zlata usmaží; když sežloutne, dá se rozřezaný zajíc do ní a za častého obracení až k úplnému změknutí se smaží; třeba pak také polévky přilévati, aby maso šťavnatým zůstalo. Je-li zajíc měkký, upraví se a posype na sucho silně upraženou žemličkou.

155. Zaječí játra usmažená.

Když jsou játra čistě vyprána, polož je na $^1/_2$ hodiny do mléka, potom usuš a solí, pepřem a novým kořením posyp; 1 cibuli rozkrájej na tenké lístky a v tuku do zlata na polo smaž; játra zabal v žemličku rozstrouhanou, polož na cibuli a s obou stran pěkně usmaž. Když je upravuješ, přidej bramborové smaženky. Lze však játra místo žemličky také v mouku obaliti a takto smažiti.

156. Zadělávaný zajíc

Krev ze zajíce dej do hrnce, napotom stáhni a očisť zajíce, rozkrájej na kusy, jak velké je na zadělávané oby-

čejně míváme; napotom dej na kuthánek 7 dkg. (4 loty) másla, $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ lib.) tuku na kostky rozkrájeného, do toho 2 velké cibule, 1 mrkev, obé na lístky rozřezané, 2 stroučky česneku, 4 listy bobkové, doušku, citronovou kůru, sůl a z každého koření 10 zrnek. Pak nech na chvíli smažiti, dej do toho rozkrájeného zajíce, přikryj a za častého obracení nech dusiti; je-li maso již poněkud měkké, nasyp na ně 2 velké lžíce mouky, promíchej přilej 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíku) polévky, 0·09 l. ($^1/_4$ žejdlíku) octa a nech v tom zajíce na měkko vařiti. Potom se zajíc vyndá, očistí a zatím na mísu položí; do omáčky dej pak krev zaječí, musí se ale na ohni rychle míchati, aby se nesrazila. Když se byla omáčka za stálého míchání řádně svařila, procedí se do kuthánku, zajíc do ní se položí, řádně se ohřeje, upraví a s knedlíky aneb zemčaty předkládá.

157. Předek zajíce zadělávaný.

Předek zaječí rozřezej na kusy a čistě vyper, i také srdce a plíce; na kuthánek dej 1 velkou cibuli, 1 mrkev, 1 kořen petržele, $1^1/_2$ celeru, vše na lístky řezané, 2 stroučky česneku, 3 listy bobkové, doušku, celý pepř a nové koření, kus zázvoru, kůru citronovou a sůl, nalej z polovice octa a z polovice vody, rozřezaného zajíce i s osrdím polož do toho, přikryj a uvař; zatím nech kus přepuštěného másla aneb tuku a kus cukru pospolu smažiti, přidej do toho potom tolik mouky, aby mohla omáčka náležitě zhoustnouti, zajíce vyndej z varu na jiný pekáč, odvar sceď na jíšku, jež zčervenala, nalej na zajíce a nech zúplna na měkko dusiti; lze přidati k tomu i kořeny zeleniny, které jsou rovněž měkké. K této zadělávanině přidávají se knedlíky.

158. Holubi na divoko.

Když jsi byla holuby oškubala, vyvrhla a čistě vyprala, rozkrájej je na čtvrtky a nasol; do kuthánku dej 1 rozkrájenou cibuli, 2 stroučky česneku, mrkev, kořen petrželový, celer, citronovou kůru, list bobkový, doušku, pepř a nové koření neroztlučené, na to řízky tuku a na tyto rozkrájené holuby, dus je chvilku přikryté, napotom polej na polo vodou a na polo octem, jak mnoho omáčky

míti chceš, načež zcela na měkko udus. Po změknutí polož je i s tukem na jiný pekáč, seber tuk z odvaru, dej kus cukru do tuku a udělej z toho hnědou jíšku, do jíšky dej kousek výtažku z rajských jablek (čís. 316), čímž vše to nabude pěkné, temne barvy a dobré chuti. Odvar, v němž se holubi dusili, sceď na zaprážku, promíchej řádně, nalej napotom na holuby a nech zcela měkce dusiti. Sluší podotknouti, že nesmí býti omáčka příliš sladká a má míti krásnou barvu. Na upravené holuby mohou se dáti kaprlata. Lze pak holuby i celé dusiti, aniž by za syrova byly rozkrojeny. Na ten způsob upravují se také divocí holubi, jsou-li mladí; jsou-li však staří, musí se po několik dní v odvaru nechati.

159. Vrabci smažení.

Vrabce čistě oškubej, vyvrhni, oči a nožky odstraň, čistě vyper a nasol, načež trochu tuku aneb syrového sádla vepřového s cibulí na drobno rozkrájenou do červena usmaž; je-li cibule pěkně červená, dej do ní vrabce aneb jiné malé ptáky a smaž je zvolna za častého míchání. Když změkli, posypají se buď rozstrouhaným chlebem aneb žemličkou, ještě na okamžik se smaží, načež se upraví a bramborovou smaženkou obloží.

160. Vrabci s omáčkou.

Když jsou vrabci tak očištěni a upraveni, jak dříve pověděno, nasol je; podle množství ptáků dej na kuthánek tuku, přidej 1 malou, na drobno rozkrájenou cibuli a když jest do červena usmažena, dej do ní ptáky a smaž! Když poněkud změkli, vyndej je z tuku, do tuku dej 1 lžíci mouky, dus pak na chvíli, nalej napotom čisté hovězí polévky, promíchej a svař, okořeň trochem pepře, dej ptáky do toho, dus až úplně změknou a potom předkládej! Na takový způsob bývají všecky druhy malých ptáků velmi dobré. Vodní vrabci (č. 59) dávají se nejvíce do omáčky.

161. Vrabci s rýží.

Na 12—15 ptáků vezmi 7 dkg. (4 loty) slaniny aneb 10·50 dkg. (6 lotů) másla, dej do kuthánku, přidej cibuli na drobno rozkrájenou a smaž, až cibule zčervená,

načež dej do toho upravené ptáky, přikryj a zvolna dus, častěji trochu hovězí polévky dolévajíc. Na jiný rendlík dej kus čerstvého másla aneb morku hovězího, nech řádně vypěniti, přidej $^1/_2$ jemně rozkrájené cibule a trochu je smaž. K tomu dodej pak 14—17·50 dkg. (8—10 lotů) suché nepražené rýže, smaž za stálého míchání, polévej čistou polévkou a takto rýži pozvolna dus. Když ptáci změkli, dej je do rýže, dus do úplna, neb dus rýži zvláště a vrabce také, uprav potom ptáky uprostřed mísy a přidej rýži vůkol věncovitě. Také mladé hrdličky takto připravené jsou výborné, zvláště jsou-li dosti tučné. Na tento způsob lze všecky mladé ptáky připravovati. Jsou-li hrdličky staré, vaří se s masem hovězím, což poskytuje výborné polévky.

162. Sekaný zajíc.

Se zajíce čistě umytého a staženého ořeže se všechno maso, potom vyřezej všechny kožky a žilky a rozsekej s $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) slaniny na drobno; do tohoto masa přidej pak: roztlučený pepř, nové koření, několik hřebíčků, jemně stlučené listy bobkové, kůru citronovou a sůl; koření lze dáti k tomu dle libosti, aby to nebylo příliš ostré. Pak rozstrouhej dvě nebo tři žemličky a svař buď v mléce aneb také v hovězí polévce v hustou kaši, načež vystav ku vychlazení; do kaše rozkloktej 2—3 vejce, načež vše s masem promíchej! Konečně zformují se kosti se sekaninou v krouhli, nastrká se tu a tam slaniny as tak, jak zajíc se špikuje. Na dlouhý pekáč dej pak 2 listy bobkové, 2 cibule na lístky rozkrájené, 2 stroučky česneku; sekaný zajíc se potom opatrně na to položí, trochu octem podleje a zvolna za častého polévání se šťávou na hnědo peče. Je-li maso dosti měkké, lze je políti $^1/_2$ žejdlíkem kyselé smetany a péci za častého polévání. Lze také připraviti zajíce, aniž by se kostí používalo, zformováním sekaniny v závitek, jakož i možno přidati k masu zaječímu, aby ho bylo více, mladé maso vepřové a křehké maso hovězí na drobno rozsekané; vše ostatní zůstane si stejno; do sekaniny dává se také rozetřený česnek.

VII. část. O krotké drůbeži.

(Pečené a zadělávané).

163. Pečená husa.

Je-li husa pěkně očistěna a opařena, rozřízni ji napříč nade střevem a vyvrhni; nohy, krk a křídla usekni, husu velmi čistě vyper, řádně nasol a dovnitř nasyp trochu kmínu. Odříznutou kůži s krku stáhni přes kost krční a sešpejluj krátkým špejlem; do břišní kůže nařež poblíž lýtek díry, kosti u kýty se protáhnou, kůže na kostře se přišpejluje, tak že se napne a při pečení se křehkou stává. Obyčejně mívají kuchařky ve zvyku, že vyvrhnuvše husu, od střeva až ku břišní kosti ji rozříznou, což poskytuje ošklivého pohledu v tom případě, když přijde husa nerozkrájená na stůl. V tu dobu, když jsou husy hodně velké a tučné bývají také míšeňská jablka; z těchto utře se jich 5—6 na sucho a strčí do husy, než se břišní kůže vyšpejluje; jablka jsou pak velmi dobrá a pečeně nedostává žádné příchuti. Pod husu, když ji na pekáč položíme a která položí se z počátku na $^1/_2$ hodiny břichem dolů, naleje se trochu vody.

164. Pečené kachny.

Kachny připravují a pekou se rovněž tak jako husy, jenže nedává se do nich jablek.

165. Dušená husa.

Mladé a křehké husy se pekou, staré však, u nichž obáváme se, že by byly tvrdé, se dusí. K tomu je očisť, vyper a rozkrájej na libovolné kusy. Na pekáč dej velkou, na kolíčky rozkrájenou cibuli, na lístky rozřezaný špek, mrkev, kořen petrželový, celer, vše krájené, 3 listy bobkové, 2 stroučky česneku, kůru citronovou, kus zázvoru, nové koření a pepř netlučený; na to polož rozkrájenou a dobře nasolenou husu, přikryj a do žluta dus. Pak přilévej horké tučné polévky, v nedostatku téže, horké vody, napotom dobře přikryj a za častého obracení zvolna až do úplného změknutí dus! Napotom očisti z koření a polož na mísu, zapraž omáčku, jež v kuthánku se nalézá, tmavou mastnou

jiškou, svař, přeced do jiné nádoby, polož husu do ní, zavař a předkládej! Stáhla-lis husu pro sádlo, můžeš ji rovněž takto připravovati.

166. Kachna na divoko.

Je li kachna očistěna a vyvrhnuta, useknou se nohy, křídla a krk, čehož upotřebí se, jakož i žaludku, srdce a jater na polévku. Kachna se čistě vypere, nasolí a řádně upraví. Na kuthan dej kus másla, $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ lib.) rozkrájeného špeku, 1 cibuli, 1 mrkev očistěnou a na koláčky rozkrájenou, celý pepř, nové koření, kus zázvoru a 1 strouček česneku, kachna se na to položí a při častém obracení do hněda dusí; pak naleje se na to dobrý ocet a čistá hovězí polévka (v nedostatku polévky může se vzíti i voda), a sice tolik, že máme dosti omáčky, a chceme-li to míti řádně silné, méně octa a trochu červeného vína. Na to kachnu na měkko dus; dej ji na jinou nádobu, tuk se šťávy seber, kusem cukru na červeno smaž, přidej mouky a udělej pěknou červenou zaprážku, zapraž touto šťávu, svař a sýtkem na kachnu sceď; osladit ji můžeš dle libosti. Napotom ji uprav, nalej omáčky a předkládej. Vůkol můžeš dáti v přepuštěném másle upraženou rozkrájenou žemličku aneb brambory. Je-li kachna mladá, peče se; pouze staré kachny se na tento způsob upravují. Lze kachnu, když jest očistěna, buď celou aneb v kouscích dusiti.

167. Kapoun pečený.

Očistěnému, vyvrhnutému a vypranému kapounu usekni nohy, v polovici uřízni křídla a krk, nasol jej vně i zevně dobře a nech takto as hodinu ležeti: potom jej můžeš řádně vyšpikovat, aneb neuzenou slaninou na lístky rozkrájenou, prsa a stehna pokrýti a tenkým motouzem aneb nití obvázati. Na dlouhý pekáč dej pak tuk aneb máslo, zcela málo vody, kapouna na to polož a za častého polévání šťávou pěkně do červena pec. Lze kapouna, aniž by byl špikován aneb nadit, pouze obyčejně péci. Brambory aneb celerový salát hodí se k tomu jako zelenina.

168. Kapoun na vlašský způsob.

Je-li kapoun tak upraven, jak dříve naznačeno, strčí se do břicha jeho kus čerstvého másla s trochou solí

a muškátu smíšeného; napotom jej pěkně do kulovata uprav, přes prsa obvaž deskou slaniny a nech jej s hovězím masem vařiti, až úplně změkl; napotom jej uprav, obvazek odstraň, nalej na něj polévkovou lžíci silné polévky a předlož.

169. Zadělávaná kuřata.

Dej na pekáč 10·50 dkg. (6 lotů) másla, malou cibuli, 1 mrkev, 1 hlavičku celeru, vše rozkrájené, a trochu muškátu, nech to na ohni rozpěniti a polož do toho 2 nasolená, na pěkné díly nakrájená kuřata, nech je na chvíli smažiti, aby zbělela, posyp trochu moukou, podlej dobrou polévkou tak, aby omáčka nebyla příliš řídká, a nech kuřata na měkko vařiti. Pak je očisť od omáčky, tuto procedť a s 2 syrovými žloutky a citronovou korou rozkloktej, náležitě rozhřej, na upravená kuřata nalej a předkládej. Lze přidati vůkol rýži dušenou (čís. 178).

170. Kuřata s paprikou.

Když jsi byla kuřata upravila a vyprala, rozkrájej je na malé kousky. Na pekáč dej špek v kostky nařezaný aneb sádlo a 1 na drobno rozkrájenou cibuli. Když počíná topěniti, dej do toho rozkrájená kuřata se solí, dus je a paprikou dle chuti okořeň! Na to nalej 0·17 l ($^1/_2$ žejdlíku) kyselé smetany a dus! Není-li smetana dosti hustá, přidej mouky.

171. Kuřata s karfiolem (květákem).

Kuřata očištěná a upravená vař zcela na měkko v čisté hovězí polévce s několika bílými, tvrdými růžemi karfiolu, potom je vyndej a obé v studené vodě vyper. Zatím udělej z dobrého másla bledou jíšku, nalej polévky, v níž kuřata s karfiolem se vařila, rozkloktej a nech svařiti. Pak dej do toho kuřata, aby zcela na měkko se uvařila; napotom je uprav a karfiol, jenž stál zatím v horké polévce na místě teplém, rozděl na malé růže a vůkol upravených kuřat rozlož; i karfiol musí býti měkký. Do omáčky přidej hub (hřibků) na drobno rozkrájených a se zelenou rozsekanou petrželí udušených.

172. Zavařená kuřata.

Když jsi byla kuřata jako předešlá upravila, rozkrájej je, jsou-li malá, na 4—6, jinak na 8 kousků. Na kuthánek

dej kus másla, 1 cibuli na velké koláčky nakrájenou, 3 listy bobkové, přehoušel zelené petržele, několik koláčků mrkve, petrželový kořen, celer, nové koření, zázvor, 4 hřebíčky a trochu pepře, — všechno koření ale neroztlučené. Kuřata rozkrájená a nasolená polož na to a polej z polovice octem a z polovice hovězí polévkou, aby vše bylo ponořeno. Konečně nech na silném ohni rychle vařiti, tak aby asi třetí část tekutiny až do změknutí jich se vyvařila a tvořila silnou šťávu. Kuřata pak uprav, nalej na ně šťávy a předkládej!

173. Smažená kuřata.

Jsou-li kuřata očistěna a vyprána, rozkrájej každé z nich na 6—8 dílů, nasol a nech takto na chvíli ležeti, aby sůl všude pronikla. Pak je čistým šatem osuš, moukou posyp a na prkno polož. Jsou-li to 2 kuřata, rozbij 2 vejce na talíř, kousky moukou posypané v to namoč, v rozstrouhané žemličce řádně obal a posléze v horkém sádle aneb přepuštěném másle do ruda smaž!

174. Zadělávané husí drobečky.

Křídla, krk i s hlavou, nohy, žaludek a srdce se nejprve dobře očistí a vypere a obyčejně s hovězím masem vaří, poněvadž takto nabudeš silné polévky k zadělávání. Mezitím, co se drobečky vaří, dej na rendlík aneb do hrnce 2 malé celery dobře očistěné a vyprané, nalej na to dobré silné polévky a nech celery na polo uvařiti; zatím udělej bledou jíšku, nalej na ni čisté polévky z masa, promíchej a nech vařiti. Omáčka nesmí býti hustá Když se drobečky na měkko uvařily, rozkrájej je na malé kousky, rovněž tak srdce a žaludek, vlož do omáčky již hotové, celer rozkrájej na koláčky as na prst tlusté, přidej je ku drobečkům do omáčky a nech řádně svařiti; napotom uprav drobečky na mísu, koláčky celerové, jež se nerozmačkaly, překrájej v polovici a rozlož vůkol zadělávaného. Drobečky husí upravují se také s paprikou (č. 170.), aneb s nudlemi; někdy také s dušenou rýží (č. 178).

175. Husí krk jako jaternice.

Máš-li husu s krkem hezky dlouhým, očisť jej opatrně, aby neudělala se v něm díra, stáhni kůži s krku

a čistě vyper. K játrům, jsou-li malá, přiber kousek jater telecích, odstraň žilky a jemně je rozsekej, přidej $^1/_2$ žemličky ve vodě navlhlé a dobře vymačkané, 2 stroučky rozetřeného česneku, majoránku, sůl, citronovou kůru a pepř jemně roztlučený, 2 až 3 lžíce sádla, rozetři vše dobře, sešij krk na straně široké, dej nádivku v otvor úzký, zašij dobře a nech jaternici $^1/_2$ hod. s masem hovězím vařiti. Pak dej na kuthánek sádlo, polož vařenou jaternici na ně, peč ji se všech stran do červena a polož ji napotom rozkrájenou jako přídatek na zelí. Lze pak udělati ji také z husí krve jako jelito, při čemž zůstává ostatní stejným: místo jater vezme se krev, místo tuku na kostky rozkrájená slanina syrová a přidá se nového koření.

176. Nadívaní holubi pečení.

Holuby nejprve oškubej, vyvrhni a čistě vyper (hlavy uřízni), nasol, kůži z volete až k nářezu břicha opatrně podejmi, potom dej tolik nádivky (čís. 116) do volete, jak jenom lze, nahoře na trupu zavaž, křídla podlož, nohy vyšpejluj a napotom holuby na kuthánku aneb pekáči na hojné mastnotě upec s přídavkem kusu cibule a 1 listu bobkového.

177. Holubi s kaprlaty.

Holubi se po dřívějším způsobu očistí, vyšpejlují aneb sváží, dusí se na kuthánku s čerstvým hovězím lojem, s cibulí a tučnou hovězí polévkou, načež dají se do nádoby jiné. Šťáva do červena se zavaří, naleje se trochu polévky, opět se zavaří a napotom na holuby procedí; k tomu přidá se dobrý ocet aneb šťáva citronová, holubi zúplna se uvaří, až posléze kaprlata se přidají. Chceš-li míti omáčku hustší, přidej do šťávy trochu mouky, když jest totiž do červena svařena, a teprve napotom s polévkou nalévej!

178. Rýže dušená (vlašský způsob).

Vezmi 7 dkg. (4 loty) hovězího morku, 7 dkg. (4 loty) másla a $^1/_2$ velmi jemně rozkrájené cibule, dej vše na kuthánek a nech rozpěniti; přidej napotom $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) rýže, která ale nesmí býti vyprána, nýbrž má býti otřena a vyfoukána, a nech za častého míchání smažiti. Když počíná

bledě žloutnouti, přidej 2 velké lžíce dobré hovězí polévky a nech pozvolna dusiti, přimíchej trochu jemného šafránu a přehoušel rozstrouhaného sýra parmasanského. Rýže musí býti jadrná a nemá býti podávána ani polévková, aniž syrová. Předkládá se buď jako samostatný pokrm, aneb ku zadělávaným kuřatům aneb mladé huse. Potřebujeme-li rýži na ryby aneb jiné postní zadělávané, vezmi jen máslo a místo hovězí polévky postní odvar (čís. 5); i parmasánský sýr může se vynechati.

179. Polenta.

Nech slanou vodu vařiti na pekáči aneb v pánvi, nasyp při vaření mouku polentovou, přidej kus másla a lžíci parmasánského sýra a promíchej na ohni řádně. Polenta nesmí býti ani příliš tuhá, ani řídká. Napotom udělej na tomtéž pekáči z toho kulatou hroudu a nech ji na teplém místě státi. V době úpravy vyndej ji na čisté prkno, řezej z toho silnou nití listy a přidávej ku jakémukoli ve šťávě dušenému aneb pečenému masu a rybě; lze ji také ještě parmasánským sýrem posypati.

180. Pavézky s mozkem.

Rozkrájej housky den staré na tenké lístky a každý řízek těchto housek připraveným k tomu mozkem na nůž silně namaž. Každý takovýto namazaný řízek pokryj jiným nenamazaným a polož na prkno. A tak dále čiň, až housky vyjdou. Pak pavézky s obou stran namoč do studeného mléka; zatím rozhřej máslo, rozbij 2—3 vejce na talíři, pavézky do toho namoč a odtud opatrně do horkého másla vlož. Jsou-li s obou stran červené, vyndej je a vlož opět jiné; napotom uprav je buď jako přídavek ku příkrmu aneb jako samostatné jídlo bez přídavku a předkládej horké. Telecí mozek aneb mozek ze 3 jehňat nech na chvíli ve vlažné vodě, stáhni kůži, vař $^1/_4$ hodiny v solné vodě, sceď, napotom solí, pepřem a zelenou rozsekanou petrželí okořeň, s šestinou jemně nastrouhané žemličky a rovněž takým množstvím rozkrájeného mozku smíchej, dobře rozkloktej a použij!

181. Pavézky jiného způsobu.

Tvrdší žemličky rozkrájej na řízky jako prst silné, namoč do studeného mléka a polož na prkno; na talíř

rozbij dle množství řízků celá vejce, namoč do toho opět žemličky, upeč v horkém rozpuštěném másle pěkně do červena a použij jich jako přídavku ku příkrmu. Roztlučená vejce musí býti trochu osolena.

182. Zadělávaná slepice s knedlíčky.

Pěknou tlustou slepici, která jest očistěna, vyvrhnuta a již nohy a krk byly uříznuty, vyper velmi čistě, vař s hovězím masem a zeleninou na měkko a přilévej často horké vody, aby bylo dosti polévky. Zatím udělej knedlíčky a sice takto: 2 vrchovaté lžíce studené mastnoty dej na mísu a utři se 4—5 lžícemi studené vody studniční, čímž to zbělí; na to přidej 2 celá vejce, jedno po druhém rozetři, muškát a sůl jako koření, posléze jemně rozstrouhanou žemličku tak, aby knedlíčky mohly se v ruce váleti; ruku posyp častěji suchými drobty žemličky aneb navlaž studenou vodou. Hmota tato vydá 40—45 knedlíčků, jež musejí býti malé, poněvadž při vaření velmi se zvětší. Máš-li knedlíčky hotové, sceď čistou silnou polévku, v níž slepice se vařila, do velkého, širokého hrnce a nech potom vařiti. Vaří-li se polévka řádně, dej do ní všecky knedlíčky, přikryj a vař tak dlouho, až jsou hodně kypré a navařené, což trvá obyčejně as $^1/_4$ hodiny. Zatím dej na kuthánek kus dobrého čerstvého másla a když se rozpění, přidej velkou lžíci mouky a smaž do žluta, napotom nalej polévky z knedlíčků a vař, dej slepici na měkko uvařenou do toho, a to buď celou aneb rozkrájenou, aby vše se svařilo; okořeň muškátem. Pak dej k tomu uvařené knedlíčky; když bylo se vše trochu svařilo, uprav slepici do prostřed misy a knedlíčky okolo, nalej horké omáčky a předkládej. Lze do omáčky, než ji na to naleješ, 1 syrový žloutek rozkloktati; můžeš přidati také dušené houby, které čas přináší a karfiol.

183. Nadívaná kuřátka pečená.

Kuřátka načisto oškubaná podsadí se až k prsíčkům prstem a dají se do vlažné vody; zatím rozpusť kus másla, přidej 2 žloutky, 1 celé vejce, trochu smetany, sůl, muškát a 3·50—5·25 dkg. (2—3 loty) oloupaných roztlučených mandlí, posléze rozstrouhanou žemličku; nádivka musí býti

jemná. Kuřátka pak vyper, trochu nasol a vole (aneb podsazenou kůži) nádivkou dobře rozdělanou naplň, napotom dobře vyšpejluj, tak, aby hlava na prsa přišla, posléze na dobrém másle pěkně do červena pec a velmi často šťávou polévej! Obyčejně uříznou se u nadívaných kuřat krky. K této pečení hodí se každý salát.

VIII. část. O rybách.

184. Černý kapr na český způsob.

Oškrab šupiny a otevři kapra, vyndej osrdí opatrně, aby žluč se nerozmačkala, nalej do kapra ocet, vymyj jím řádně krev a dej ji do hrnce. Kapra rozsekni i s hlavou na 2 díly, nařezej z něho pěkné kusy, nasol a polož na mísu. Pak vezmi na 2—2½ kg. (4—5 lib.) 1·41 l. (4 žejdlíky) piva, jež nalej na velký pekáč. Do toho dej 1 velkou mrkev, 1 kořen petržele, 1 hlavičku celeru, 1 velkou cibuli, vše rozsekané, list bobkový, hřebíček, česnek, několik jader ořechů, nové koření, zázvor, pepř — vše celé — a kůru citronovou na nudle rozkrájenou. Když se byl as ½ hodiny vařil, rozkloktá se do krve nastrouhaný perník, což na rybu se naleje; na to vaří se ještě ½ hodiny, avšak velmi opatrně, poněvadž se rád připálí. Napotom se pěkně upraví, koření rozřezané vloží se mezi to a omáčka se na to procedí; než se tam dá ryba, lze přidati do omáčky trochu bezové šťávy, čímž se pěkně zatemní. Z osrdí dělá se polévka.

185. Uzený kapr.

Pěkného velikého kapra, nejlépe bez šupin, vyvrhni, napotom na dva díly od hlavy dolů rozsekni, tak aby ocas pohromadě zůstal, potom rozetři strouček česneku se solí, rozseknutého kapra tím řádně nasol a nech 3—4 hodiny v soli ležeti; pak pověs jej do kouře a nech dle potřeby viseti. Napotom rozkrájej na kusy a vař s trochou kmínu na měkko. Je-li upraven, polej jej horkým máslem, aneb vař kusy v zelí na měkko. Než jej připravuješ, musí býti, jak známo, omyt.

186. Pečený kapr.

Kapra, jenž jest oškrábán, vyvrhnut a vyprán, rozřízni na hřbetě po délce, abys jej mohla na plocho položiti; hlavu uřízni, kapra dobře nasol, nech v soli na hodinu ležeti, načež jej šatem čistě usuš! Pak polož ho na dlouhý pekáč máslem dobře vymazaný, polévej ho máslem, posyp směsí koření a rozstrouhané žemličky, polévej opět máslem a nech za častého polévání šťávou pěkně do červena péci. Koření k tomu béře se toto: 6 pepřů, 6 kousků nového koření, 6 hřebíčků, 1 kus roztlučeného zázvoru, kůru z $^1/_2$ citronu, 3 roztlučené listy bobkové, 1 lžička na drobno rozřezaných kaprlí, 1 na jemno rozkrájená cibule; vše se s rozstrouhanou žemličkou dobře promíchá, načež kapr na prst tlustě tím se posype, často šťávou polévá a takto peče.

187. Kapr na modro.

Kapra otevři, aniž bys ho oškrábala, osrdí se vyndá a kapr na kusy se rozkrájí. Napotom dají se kusy na mísu šupinami nahoru a každý kus vařícím octem se poleje, čímž stává se ryba modrou. Potom dej na rendlík cibuli, česnek, zázvor, pepř, nové koření, hřebíček, kůru citronovou, bobkové listy, dymián, nalej octa z ryby a rovněž tolik vody a soli; ryba musí býti ponořena. Pokryj rendlík pijavým papírem a pokličkou, nech pak rybu $^1/_2$ hodiny vařiti, vyjmi ji potom na mísu na níž ji předkládáš, sceď na ní odvar a nech ji v studenu zrosolovati. K tomu předkládá se obyčejně ocet a olej, jakož i rozstrouhaný křen.

188. Smažený kapr.

Když jsi byla kapra oškrábala, vyvrhni jej a rozsekni, napotom na libovolné kusy rozkrájej a vyper, dobře nasol a tak $^1/_2$ hodiny ležeti nech; hlava a osrdí vezme se na polévku. Kusy kapra pak čistým šatem usuš, moukou posyp, do roztlučeného vejce namoč, v rozstrouhanou žemličku obal a v přepuštěném másle pěkně do červena peč!

189. Štika se sardelemi pečená.

Když jsi byla štiku oškrábala a vyvrhla, vyper ji dobře, trochu nasol a nech takto na chvíli ležeti; zatím uprav máslo sardelové (čís. 191.), štiku dobře usuš a od

hlavy dolů válečkem trochu na široko stluč, načež po délce hřbetu učiň zářezy ve vzdálenosti šířky prstu. Břicho štiky vymaž dobře máslem sardelovým, břišní kůži potom na sebe přelož a štiku na dlouhý, máslem natřený pekáč polož; pak dej v každý zářez na hřbetě sardelové máslo (štika musí zády do výše ležeti) a štiku za častého polévání šťávou zvolna pěkně pec. Není-li štika veliká, peče se celá; je-li však velmi veliká, uřízne se hlava a ocas a jinde se jich použije; prostředek hřbetu peče se však, jak ukázáno. Vezme se obyčejně 14—17·50 dkg. (8—10 lotů) sardelí k máslu, je-li ryba velmi veliká.

190. Štika se sardelemi na jiný způsob.

Když byla štika, jak shora udáno, upravena a na široko sklepána, nasol ji a nech na chvíli takto ležeti. Potom vymaž řádně dlouhý pekáč studeným máslem, rozlož tu koláčky cibule, dej do břicha štiky 2—3 listy bobkové a kousky másla, kůži břišní slož přes sebe, štiku dej pak na vymazaný pekáč, do hřbetu jejího učiň špičatým nožem otvory, nastrkej do nich na dlouho nakrájené, očištěné kousky sardelí a nech péci; ze 3 až 4 sardelí uprav máslo, horkou štiku jím řádně natři, posyp zelenou na drobno rozkrájenou petrželí a cibulí a za častého polévání šťávou pěkně do červena pec!

191. Máslo sardelové.

$^1/_8$ kg. (čtvrt libry) sardelí, které jsou čerstvé, očisť a vyper, v hmoždíři jemně roztluč a $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) čerstvého másla mezi tlučením smíchej, okořeň pak bílým pepřem na drobno roztlučeným, protři jemným sítkem a dle udání upotřeb!

192. Pečená štika se šalvějí.

Je-li štika po č. 189. upravena, nasol ji, nech na chvilku ležeti, potom uvnitř listy šalvěje a studeným máslem vylož a břišní kůži dej přes to. Pak vymaž dlouhý pekáč silně máslem, polož rybu po délce do něho, posyp nastrouhanou žemličkou a muškátem, obliž studeným máslem a zvolna za častého polévání máslem pec, posléze polej dobrou kyselou smetanou a úplně upec!

193. Úhoř pečený.

Úhoře vyvrhni, vyper, avšak kůži nestahuj, potom nasol a uvnitř šalvějí vylož, několik listů šalvěje na jemno roztluč a s rozstrouhanou žemličkou smíchej. Úhoře zatoč v kotouč a polož na pekáč silně máslem natřený, posyp žemličkou, obluž studeným máslem, pec a často šťávou polévej; kdyby měly drobty housky zřídnouti, nasyp ještě jiných. Když se byl úhoř pěkně do červena upekl, uprav jej. Také mník takto se upravuje.

194. Vyza pečená.

Vyza chytí se obyčejně na cent těžká a prodává se tudíž na kilogramy jako maso hovězí. Takovýto kus o 2 až $2^1/_2$ kg. (4—5 lib.) dej do vařící vody, přidej 1 neb 2 cibule a vař nejméně po 10 minut, poněvadž nebylo by ji lze pro příchuť rybího tuku požívati. Vyndej kus z varu, vyper v studené vodě a napotom pec! Pak nadělej na kusu špičatým nožem otvory, strč několik kousků očištěných sardelí do nich a nasol; na pekáč dej máslo, vlož vyzu do něho a pec! Občas natírej ji sardelovým máslem (č. 191.); roztluč na jemno 1 list bobkový s 3 listy šalvěje, smíchej s houskou rozstrouhanou, obluž tím na prst tlusté pečeni, pec a často máslem polévej! Takovýto kus může se vždy po $^3/_4$ hodiny zvolna péci.

195. Řízky z vyzy.

Vyzu na dotyčný způsob ve vodě ovařenou, když byla ve studené vodě vyprána, osuš a nadělej z ní řízku na způsob řízků telecích, nasol, posyp moukou, namoč v rozbitém vejci, obal v rozstrouhané žemličce, pec zvolna a používej jako přídavku k některému příkrmu.

196. Ryba s paprikou.

Kapři, štiky a parma, jakož i jiné menší druhy ryb se oškrabou, vyvrhnou, vyperou a na kousky se rozkrájejí. Na pekáč dej kus másla a když se rozpění, přidej 2 malé na drobno nakrájené cibule a smaž! Počínají-li se červenati, polož nasolenou rybu na ně, posyp paprikou a dus, za chvilku opatrně obrať, posléze dobrou kyselou smetanou polej, dobře udus a předkládej! Je-li smetana řídká, musí se zakloktati malou lžicí mouky.

197. O vaření hlemýžďů (šneků).

Hlemýždě vyper v studené vodě, napotom vařící slanou vodou polej, $^1/_2$ hod. vař v ubrousku, z vody vyňaté uprav a kyselý křen přidej.

198. Vaření raci.

Dej do velkého hrnce aneb pekáče vodu k vaření; přidej náležitě soli, kmínu a přehrštli zelené petržele; když se to řádně vaří, umyj raky, prostřední péro z ocasu vytáhni, což jest tolik, jako raka vyvrhnouti, a živé raky hoď do vařící vody, vař dobrou $^1/_4$ hodinu, sceď, kmín a petržel z nich očisť a předkládej. Kdo chce míti raky zvláště dobré, ať přidá ku vaření z polovice piva, z polovice vody; ostatní zůstane si stejné.

199. Aby raci na živě déle zůstali.

Chceš-li raky 2—3 dni na živě zachovati, dej do starého sudu aneb konve zelené kopřivy a zelené lupení a často čerstvou vodou postříkej, postav nádobu do sklepa, rozmačkej mezi kopřivami celá vejce, dej živé raky do toho a přikryj tak, aby měli dosti vzduchu. Tak můžeš je po více dní na živě zachovati.

200. Treska se sardelemi aneb sledí.

Chceš-li míti tresku dobrou a také chutnou, dej do vody, kde se má vařiti, 1 velkou na kolečka rozkrájenou cibuli, 3—4 bobkové listy, sůl a několik zrn pepře, nech vařiti a polož tresku do toho; napotom můžeš s ní jak libo nakládati; pozbude tím zápachu odporného. Udělej bledou jíšku, nalej do ní odvaru ze tresky (aneb jen pouhou vodu), rozkloktej a nech svařiti za přídavku muškátu jako koření; rozdělej 2—3 sardele s máslem, dej to do omáčky, aneb oloupaného, na drobno rozkrájeného slanečka, nech svařiti, slož tresku uvařenou a pěkně rozkrájenou do toho, nech svařiti a pak ihned předkládej.

201. Treska smažená.

Stáhni tresku, rozkrájej na pěkné kousky, polej vařící vodou, vyndej ji, nasol a nech na chvíli v soli ležeti; potom každý kus usuš, moukou posyp, do vejce namoč,

v rozstrouhané žemličce obal a smaž. Předkládá se buď se špenátem aneb přidává se hořčice.

202. Treska s hořčicí.

Tresku vař dle čís. 200. $^1/_4$ hodiny, sceď a uprav; mezitím, co se vaří, smaž cibuli na drobno rozkrájenou a žemličku nastrouhanou na másle a když obé pěkně jest červené, usmaž připravenou takto tresku a předkládej ji s hořčicí.

203. Treska pečená.

Tresku na měkko uvařenou čistě sceď a na lístky rozkrájej; formu silně máslem vymaž, žemličkou posyp a treskou obluž; na to dej vrstvu usmažené rozstrouhané housky, smíšené s rozsekanými sardelemi a muškátem, na to opět tresku atd., až vše vyjde. Pak to polej trochu smetanou, pec v troubě a posléze s formou předkládej!

204. Treska s křenem.

Vař tresku jak v čís. 200. udáno na měkko, uprav ji pěkně na mísu, usmaž řádně s žemličkou v cibuli smaženou a předkládej s křenem mandlovým.

IX. část. O salátech.

205. Teplý salát zelený.

Na tento salát beř nejmenší hlávky, rozkrájej na jemno, odstraň žilky a smaž na másle aneb tuku rychle, až horko vše řádně proniklo; okořeň napotom solí a pepřem, okysel pro lepší chuť octem, rozmíchej na ohni řádně a ihned předkládej!

206. Teplý salát zelný.

K tomu hodí se nejlépe malé červené hlávky, které se velmi jemně rozkrájejí. V malém hrnéčku vař $^1/_2$ lžičky kmínu, sceď vodu ve příhodný hrnec, přidej ještě trochu vody a méně než polovici octa a soli, nech vařiti a hoď rozkrájené zelí do toho; na to přikryj a rychle vař, jen na 2 až 3 vary, nalej napotom do sítka, aby náležitě steklo;

když jest to studené, přidej trochu roztlučeného cukru, promíchej řádně, napotom přidej na to ještě octa a oleje, uprav a posyp jemným pepřem.

207. Salát z mrkve.

Mrkev řádně očisť, vyper a na tenké nudle rozkrájej, vař ve vodě se solí, cukrem a máslem tou měrou, až jsou nudle už měkké, ale přec ještě dosti pevné. Napotom vše čistě sceď, studené octem okysel, olejem polej a jemným pepřem posyp.

208. Salát karfiolový.

Karfiol očisť, vyper, na malé růže rozděl, v solné vodě na měkko uvař a napotom na sítko vlož; as $^1/_4$ hod. před upravením vlož jej do octa, potom pěkně uprav, olejem polej a pepřem posyp.

209. Lusky fazolové na salát.

Zelené lusky fazolové s obou stran uřež, tvrdé žilky stáhni, potom vyper, na podlouhlé kousky nakrájej, v solné vodě na měkko vař, uprav a pepřem posyp. Lze lusky také celé vařiti.

210. Salát bramborový.

Malé kulaté brambory vař na měkko, napotom slej, oloupej a nech vychladnouti; 2—3 listy bobkové jemně rozkrájej a obé na mísu dej se solí smíšené. Pak dej do toho brambory na salát rozkrájené, opatrně promíchej, aby se velmi nerozdrobily, potom octem okysel, uprav, olejem polej, pepřem posyp a předkládej.

211. Salát z červené řípy.

Řípu velmi červenou vyper čistě, nasol trochu a zcela na měkko uvař, vyndej potom z varu a nech úplně vychladnouti. Pak ji čistě oloupej, očisť, na tenké lístky nakrájej, s octem a hojně olejem uprav a pepřem posyp.

212 Salát celerový.

Celer pěkně očisť, oloupej, vyper a buď v hovězí, polévce aneb v solné vodě na měkko vař; když změkne

vyndej jej z varu, nech vychladnouti, očisť a na tenké koláčky rozkrájej, s octem a olejem uprav a pepřem posyp.

213. Červený salát zelný.

Malé, velmi tvrdé, červené hlávky pokud jen lze jemně na nudle rozkrájej; zatím uvař vodu se solí a s kmínem, a když se uvařila, sceď! K tomu přidej trochu ostrého malinového octa; když se to opět vaří, dá se tam rozkrájené zelí, vaří se as 5 minut, potom se čistě procedí, nechá se vychladnouti, upraví se s cukrem, malinovým octem (čís. 313) a olejem hojně poleje a pepřem posype.

214. Salát se sledí (slanečkem).

6—8 pěkných nekyselých jablek čistě oloupej, jádra vyřízni a jablka jemně rozsekej. Pak stáhni 2 pěkné čerstvé sledě (mléční) a na kousky rozkrájej! Mléko smíchá se jemně se 4 lžicemi oleje, rozředí se octem a přidají se ještě 2 lžíce oleje. K tomu přijdou ještě 2 prostřední jemně rozsekané cibule a rozsekaná jablka. Potom se vše řádně promíchá, dle chuti okyselí a upraví; okolo přijdou kousky sledě a uprostřed dají se ocásky sledě.

215. Řetkev jako salát.

Černá řetkev se oloupá a tak jemně jak okurkový salát nakrájí, nasolí, s octem a olejem upraví a pepřem posype.

216. Čočkový salát.

0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíku) čočky uvař opatrně na měkko ve vodě říčné s malou oloupanou celou cibulí, solí a roztlučeným novým kořením; čočka musí býti měkká, avšak zůstati celá. Pak nech ji vychladnouti, cibuli odstraň, s octem a olejem uprav a pepřem posyp!

217. Naložené ryby jako salát. (Marinované.)

2 krásné sledě (mléčné) oloupej, mléči vyndej a obé studenou vodou za příčinou odstranění soli vyper a na talíř polož: Potom 2 bobkové listy s 10 pepři jemně roztluč, na bílou mísu dej, přidej trochu rozřezané kůry citro-

nové, 1 lžičku zelené na drobno rozsekané petržele, rovněž tolik pažitky a jemné rozkrájené cibule. Konečně přiber 3 lžíce dobrého octa a 4 lžíce oleje, zamíchej, rozkrájej sledě a mléčí na libovolné kousky, dej do toho a nech po 2 hodiny v marinádě ležeti za častého obracení. Napotom sledě pěkně uprav, doprostřed mléčí a vůkol kousky, a marinádu na to nalej! Máš-li 3—4 sledě, vezmi polovici jiker, na 4 sledě vezmi ode všeho dvojnásob; také se béře do marinády 1 lžíce kaprlí.

218. Sladký salát. (Kompot.)

Oloupej prostřední, ne příliš měkké hrušky; jsou-li malé, ponech je celé, jsou-li však větší rozkrájej na půlky. Je-li jich 8—10 tak připraveno, naplň přiměřenou nádobu z polovice vodou, do níž dej 6—8 lotů cukru, kus skořice a kůru citronovou; napotom vyndej je, uprav na mísu, šťávu ještě z polovice zavař a na upravené hrušky sceď.

219. Čerstvé švestky jako kompot.

Zralé, velmi veliké švestky naházej do vařící vody, přikryj a chvíli nech státi; potom je nožem oloupej (slupku stáhni), dle množství švestek dej cukru na pekáč, navlaž vodou, přidej kůry citronové a nech vařiti; oloupané švestky dej pak do toho, přikryj a nech jen málo vařiti, potom je na mísu uprav, šťávu ještě zavař, na švestky nalej a předkládej!

220. Salát ze suchých švestek.

Potřebné k tomu množství suchých švestek vyper, dej do přiměřeného hrnce, naplň vodou, přidej několik hřebíčků a nech vařiti; lze připojiti k tomu také kus cukru. Jsou-li švestky měkké, uprav je, zavař šťávy ještě přes polovici, slej ji na švestky a předkládej je studené. Lze také sušené hrušky, višně a šípky rovněž tak vařiti a potom smíšeně upraviti, nahoře citronovou korou jemně rozsekanou a roztlučeným cukrem posypati.

X. část. O moučných jídlech.

221. Krupičné knedlíky.

Tři měkké žemličky rozlámej na malé kousky, dej je na mísu a nasyp na ně žejdlík syrové prostřední krupice. Pak svař žejdlík vody se solí, nalej vařící vody na housku s krupicí a nech státi, aniž bys míchala. Když to vychladne rozbij 2 celá vejce do toho, promíchej vše kvedlačkou a zavařuj plechovou lžicí do vařící slané vody knedlíky tak, jak veliké je míti chceš. Když se byly náležitě uvařily, vyndej je, uprav, polej horkým máslem a předkládej se zelím. Lze je také do červena smaženou cibulí omastiti.

222. Vídeňský závin čili štrudle z krupice.

Velkou cibuli na drobno rozkrájej a na másle aneb sádle usmaž; když počíná se barviti do žluta, dej do ní 0·35 l. (1 žejdlík) prostřední krupice. Za stálého míchání usmaží se krupice pěkně do žluta, a tu ji osol a nech potom vychladnouti. Pak udělej ze dvou celých vajec, trochu vody, kousku másla a trochu soli těsto, avšak měkčí než na nudle; učiň z něho 6—8 dílů, každý díl tak tence jako na smažené nudle vyválej, usmaženou krupicí naplň, lehce zbal, oba konce smáčkni, v kotouč zatoč, a když vše jest hotovo, ve vařící vodě na kuthánku zavař, za chvíli opatrně obraťˇ, napotom sběračkou vyndej, uprav a s usmaženou cibulí řádně upravené ihned předkládej. Aneb udělej z celého těsta 2 díly, vyválej je, naplň krupicí, sbal je lehce, stluč částečně rukama, uřezej na krátko a vař jak dříve. Lze vařiti je také v čisté polévce a jako polévku štrudlovou předkládati. Štrudle musí se dobře svařiti, aby krupice nezůstala syrovou.

223. Švestkové knedlíky.

Dej žejdlík mouky na vál, přidej 1 na drobno rozstrouhanou žemličku, 1 celé vejce a kus másla jako velké vejce; těsto zadělej mlékem a vodou, řádně spracuj, švestkami aneb višněmi naplň, v solné vodě svař, sběračkou vyndej, horkým máslem polej a posyp strouhaným tvarohem.

224. Švestkové knedlíky jiného způsobu.

Žejdlík mouky, 1 rozstrouhanou žemličku, $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) měkkého tvarohu, kousek másla jako $^1/_2$ vejce velký, sůl, 2 žloutky a 1 celé vejce uprav studenou vodou v kypré těsto, prováleJ, švestkami aneb višněmi nadité v solně vodě vař, horkým máslem polej a tvarohem posyp. Knedlíky musejí dávati se teprve tenkráte do vody, když se tato řádně vaří.

225. Meruňkové knedlíky.

Rozpusť 7 dkg. (4 loty) másla, přidej $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) měkkého tvarohu, 2 celá vejce, jedno po druhém rozmíchané, sůl, 0·09 l. ($^1/_4$ žejdlíku) dobrého mléka a tolik mouky, aby zůstalo těsto velmi jemné a kypré. Pak je lehce vyválej, nakrájej čtyřhranné kousky, z meruněk vyber jádra, dej do nich místo jader kousky cukru, uzavři do těsta, zaobal, v solné vodě vař, potom uprav, horkým máslem a rozstrouhanou smaženou žemličkou posyp.

226. Puding ze špenátu.

5·25 dkg (3 loty) přepuštěného másla utři do běla; přidej 3 velká vejce, 1 žemličku rozstrouhanou, v mléce namočenou a dobře vymačkanou, sůl a muškát jako koření; do toho dej ještě 1 rozstrouhanou žemličku, posléze špenát uvařený a jemně rozsekaný. Potom starý ubrousek do studené vody namoč, vyždímej, prostředek máslem natři, hmotu do toho dej, svaž a v solně vodě $^1/_2$ hodiny vař, na to rozvaž, dej na mísu, posyp žemličkou a horkým máslem polej. Nelze určiti množství špenátu; ale lépe více než méně.

227. Pokrm z mrkve.

Tři velké očistěné, vyprané a rozstrouhané mrkve na másle na měkko dus a rozstrouhanou, a v mléce namočenou a vymačkanou žemličku s mrkví řádně utři. Potom rozpusť 7 dkg. (4 loty) másla, přidej 6 žloutků, jeden po druhém rozetři, sůl a cukr, k tomu dej ještě mrkev a rozstrouhanou žemličku, posléze tuhý sníh. Forma vymaže se máslem, hmota do ní se dá a zvolna se peče.

228. Bramborové nudle.

Vyper 6—8 prostředních zemáků a na měkko vař; zatím dá se mouka na vál, asi tolik, co vařené brambory vydají! Brambory jsou-li měkké, na rychlo oloupej a tak horké dej do mouky, nasol a válečkem řádně zpracuj; potom seber těsto s válu nožem a rukama řádně zdělej. Pak krájej od celku kousky, uhněť podlouhle, vykrájej kousky a dělej z toho malé nudle jako jaterničky. Zatím vař ve velkém hrnci vodu se solí, a když varem klokotá, zavař hotové nudle a častěji opatrně sběračkou povznášej, aby na dně se neuložily; když jsou všecky na vrchu, dají se do síta nad mísu a studenou vodou prolejí. Zatím dej kus másla na kuthánek a rozpusť; je-li hodně horké, dej do toho 2 lžíce prostřední krupice a smaž; když krupice sežloutla, dej do ní bramborové nudle a smaž je pěkně za častého obracení. Nebo když se nudle bramborové vařiti daly, nech zatím v hrnéčku máslo řádně ohřáti; jsou-li nudle hotovy, vyndej je sběračkou, uprav na mísu, posyp cukrem jemně roztlučeným, polij horkým máslem a hned předkládej.

229. Tvarohové knedlíky.

Utři 7 dkg. (4 loty) másla, přidajíc k tomu 4 celá vejce, jedno po druhém, napotom $^1/_2$ kg. (1 libru) měkkého dobrého tvarohu, sůl, muškát a na drobno rozsekanou pažitku; vše náležitě utři a přidej posléze tolik rozstrouhané housky, že lze knedlíky pěkně, kulaté udělati; potom zavař je ve vařící solné vodě, uprav a horkým máslem polej.

230. Bramborové knedlíky (německý způsob.)

1 kg. (2 libry) bramborů vyper, uvař a když vychladly, rozstrouhej, potom smíchej dobře s 28 dkg. (16 lotů) mouky; 21 dkg. (12 lotů) na kostky rozkrájené žemličky usmaž s 21 dkg. (12 lotů) másla, dej do bramborů s náležitým množstvím soli a promíchej, přidej 4 celá vejce v hrnéčku rozkloktaná, sdělej náležitě a posyp moukou, nadělej kulatých knedlíků, svař v solné vodě, vyndej sběračkou, polej horkým máslem a předkládej se zelím.

231. Bramborové knedlíky s krupicí.

6—8 zemáku vyper, uvař, oloupej a nech vychladnouti; potom rozstrouhej a dej na mísu, přidej 3 celá vejce, nasol a promíchej, posléze dodej k tomu tolik krupice, aby mohly se pěkné knedlíky udělati; napotom svař je v solné vodě, vyndej sběračkou, usmaž cibuli a se zelím předkládej!

232. Bramborové knedlíky s moukou.

Brambory vyper, uvař, oloupej a ihned za hork s moukou a solí řádně sdělej, potom pěkně kulatě uprav a v solné vodě uvař, sceď, s cibulí řádně usmaž a se zelím předkládej!

233. Štrudle špenátová.

Ze 2 celých vajec, z kousku másla, trochy vody a soli udělej těsto řidší než na nudle; rozděl na 2 díly, vyválej silněji než na nudle, vyplň všude stejně špenátem, zbal, zatoč v kotouč a potom na kuthánku v solné vodě svař, vyndej opatrně sběračkou, dej na pekáč, kde bylo již máslo rozpuštěné, a potom pec v troubě do červena; lze každý zvláště vařiti, aneb obé na jeden pekáč dáti. Špenát očisť, vyper, na měkko uvař, potom sceď a velmi jemně rozsekej. Zatím usmaž cibuli na drobno rozsekanou na másle do červena, dej špenát do toho, dobře udus, nech vychladnouti a použij napotom na štrudli.

234. Štrudle ze smetany.

Udělej měkké těsto z mouky, 1 vejce, trochu soli a teplé vody; toto těsto pokryj teplým krajáčem a nech 1 hodinu odpočinouti. Zatím rozpusť 10·50 dkg. (6 lotů) másla se 6 žloutky, 10·50 dkg. (6 lotů) cukru, 7 dkg. (4 loty) mandlí na drobno rozsekaných, korou citronovou a solí; napotom přidej 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíku) dobré kyselé smetany, ze 4 bílků tuhý sníh a posléze 10·50 dkg (6 lotů) hrozinek (sultánek). Těsto potom vytáhni (pokryj stůl čistým ubrusem, posyp moukou a těsto vytáhni), okraje uřízni, celé těsto upraženou rozstrouhanou žemličkou posyp, připravenou smetanou potáhni, lehce zbal, na pekáč dobře vymazaný polož a pěkně do červena pec! Je-li štrudle

upečena, podlej 1 žejdlík horkého mléka, aby však křehký povrch nenavlhl. Pak postav štrudli opětně do trouby, ale jen na tak dlouho, až se podzvihne, načež ji buď celou aneb rozkrájenou předkládej; do ostatního mléka zakloktej 1 žloutek, štrudli tím podlej a potom předkládej. Také do mléka musí se dáti trochu cukru. Celek pak třeba, dříve než se předkládá, cukrem posypati.

235. Tvarohová štrudle.

K tomuto rozetři $^1/_2$ kg. (1 libru) tvarohu s 10·50 (6 loty) másla na jemno, přidej 4 žloutky, sůl, muškát a kůru citronovou, rozetři vše dobře, dodej ještě sněhu ze 4 bílků a těsto (jako v čísle 234.) vytáhni, okraje uřízni, tvarohem namaž, hrozinkami posyp, zbal a jako u štrudle smetanové zakonči! Do tvarohu třeba přimíchati plnou lžíci mouky.

226. Třešňová štrudle.

Těsto jemně vytažené posij černými, zralými třešněmi, posyp rozstrouhanou žemličkou a cukrem, nakapej rozpuštěného másla, lehce zbal, na pekáč máslem hojně natřený polož a pěkně do červena pec, častěji máslem natři, rozkrájej a dej na mísu, cukrem posyp a předkládej!

237. Bramborová štrudle.

6 velkých zemáků vař na měkko, oloupej a zcela studené rorstrouhej; stejné množství mouky s nimi na válu lehce smíchej. Pak udělej z toho věnec, jakobys chtěla dělati nudle; do prostřed dej 1 vejce, 3 lžíce másla, sůl a zpracuj s dobrým mlékem v pěkné těsto tak pevně, jako těsto máslové; mouky nesmí se více přibrati, než k podsypání třeba. Toto těsto nyní na půl pistu silně vyválej, žemličkou na másle upraženou všude stejně pokryj, lehce zbal, v kotouč polož, v starý ubrousek lehce zavaž a po $^3/_4$ hodiny ve slané vodě vař! Pak vyndej z ubrousku a polož na mísu, roztluč mák s cukrem, posyp tím náležitě, polej horkým máslem a předkládej.

238. Placičky se škvarky.

Máš-li mnoho vepřového sádla rozpuštěného, můžeš udělati ze škvarků následující pokrm: podle množství

škvarků vezmi na vál mouku, dej do ní 1 žloutek (máš-li mnoho, vezmi jich více), z polovice octa, z polovice vody a soli, zadělej v těsto pevnější než těsto štrudlové, vyválej, polož do prostřed škvarky, přelož a zválej do délky, přelož opět, což tak často se opakuje, až jsou škvarky řádně rozmačkány a v těsto zadělány; napotom vyválej těsto na půl prstu tlusté, vypíchej, polož na plech, vejcem potři a křehce usmaž.

239. Jiný způsob.

Do mouky na válu dej 2 žloutky, sůl a tolik kyselé smetany, až nabudeš dosti těsta; škvarky ihned do těsta se zadělají; jsou-li dosti rozmačkané, těsto se ještě vylisuje, vyválí, vypíchá a dále jako dříve naznačeno se jedná.

240. Proso smažené.

0·35 lit. (žejdlík) prosa svař ve vařící vodě, přikryj, nech na chvíli státi, potom sceď, v studené vodě vyper, dej do hrnce, nasol, nalej 0·71 lit. (2 žejdlíky) mléka a opatrně, aby se nepřipálilo, na měkko vař. Je-li proso měkké, zamíchá se rychle kus másla, 3—4 celá vejce a trochu cukru v teplou kaši jahlovou, vymaže se pekáč máslem, do kaše přidá se ještě 0·17 lit. ($^1/_2$ žejdlíka) dobrého mléka, dá se na pekáč a pěkně do červena se usmaží; potom cukrem posype a předkládá. Pokrm tento značně vykyne.

241. Proso s cibulí.

Vezmi 0·35 lit. (žejdlík) prosa, svař, vyper, sceď, nalej studené vody a postav ku vaření, míchej častěji, aby se nepřipálilo, a náležitě osol. Je-li proso již měkké, uprav je a cibulí do červena usmaženou řádně omasti!

242. Proso se zelím pečené.

Je-li proso spařené a vyprané, dej je na mísu, rozkrájej malou, bílou hlávku zelí, potom na drobno rozsekej a s prosem smíchej, přidej cibuli velmi drobně nakrájenou, sůl a smíchej řádně; vymaž pekáč silně studeným máslem, dej hmotu do této nádoby, polej 0·71 lit. (2 žejdlíky) mléka, vstrč do horké trouby, aby se pekla; jakmile nabude kůry, natři často máslem a pec velmi zvolna.

243. Zelný lístek s masem vepřovým.

$^1/_2$ kg (libru) tučného, mladého masa vepřového vyper, dej do hrnce, nalej vody, přidej soli a zeleniny, nech na měkko vařiti, napotom vyndej z varu a nech ochladnouti. Pěkná tvrdá hlávka zelí se rozkrájí, na vepřovém sádle se solí, pepřem a novým kořením usmaží a dá vychladnouti. Rozkrájej pak vychladlé maso vepřové rovněž velmi na drobno, stáhni kůži a odstraň ji; pak dej maso se zelím na mísu, 2 žemličky, jež jsi byla v tučné polévce namočila, vymačkej, ku celku přidej a řádně promíchej; potom přidej 5—6 celých vajec, $1^1/_2$ rozstrouhané žemličky, promíchej, kuthánek máslem vymaž, houskou posyp, hmotu do toho dej, pěkně do červena upec, napotom vyklop a horké předkládej.

244. Knedlíky ze žemličky.

3—4 tvrdé žemličky rozkrájej na drobné kostky, usmaž velmi tučně na másle, 0·52 lit. ($1^1/_2$ žejdlíku) mouky dej na kuthan, 4 žloutky ve vodě rozkvedlané vlej do mouky, nasol a učiň kypré těsto. Vaří-li se voda se solí na knedlíky, zakloktá se usmažená, vychladlá žemlička do těsta, rozmíchají se do něho ještě 2 lžíce horkého másla a knedlíky se plechovou lžicí zavaří, upraví a horkým máslem polejí.

245. Obyčejné knedlíky houskové.

Rozdrob 3 měkké housky na malé kousky a dej na kuthánek, rozkvedluj v 0·17 lit. ($^1/_2$ žejdlíku) studeného mléka aneb vody 2 žloutky a 1 celé vejce, nalej na housku a osol; když byly housky zcela změkly, rozpusť 1·75 dkg, (1 lot) droždí v mléce poněkud vlažném, vlej je do toho a promíchej; nesmí to však býti příliš tuhé. Když bylo vše s moukou zaděláno, zadělej v těsto 2 lžíce teplého másla a vař jako předešlé v solné vodě.

246. Knedlíky s kvasnicemi k černé rybě.

Rozpusť 1·75 dkg. (1 lot) kvasnic v 0·17 lit. (půl žejdlíku) vlažného mléka a nasol; mouku dej na kuthan a zadělej na těsto, jež musí býti tak tuhé jako na buchty, promíchej, posyp moukou a nech kvasiti; potom udělej na

válu se žemličkou velké knedlíky, nech ještě kynouti a zavař potom ve vařící slané vodě. Když náležitě se svařily, vyndej je na mísu, roztrhej 2 vidličkami, polej horkým máslem a předkládej k černé rybě aneb k zadělávanému zajíci. Nesmí se však více než 2 knedlíky ve velkém hrnci zavařiti, poněvadž při vaření velmi se navaří a mnoho místa potřebují.

247. Žemlová bába s třešněmi.

4 tvrdé žemličky rozstrouhej a dej do hrnce, nalej na to 1 žejdlík mléka a nech na chvíli máčeti; přidej ještě 7 dkg. (4 loty) rozpuštěného másla, kůru citronovou, trochu soli, cukru a 3 celá vejce. To vše rozkloktej, přilej posléze ještě 0·17 lit. ($^1/_2$ žejdlíka) mléka a promíchej, načež přimíchej pozvolna $^1/_2$ kg. (1 lib.) černých otrhaných třešní. Potom natři formu dobře máslem, posyp žemličkou, vlej do ní hmotu a upec zvolna pěkně do červena; potom vyklop, cukrem posyp a předkládej! Také z višní upravuje se pokrm ten stejným způsobem; přidá se jen ještě roztlučená skořice a hřebíček jako koření.

248. Boží milosti.

Udělej z 2—3 vajec, z 1 kusu přepuštěného másla z cukru, soli a kůry citronové obyčejné těsto na nudle; na to uprav z celého toho těsta 12—14 malých kulatých kousků, vyválej každý až na nůž tlustě, prořízni každý tento tenký lístek uprostřed 5kráte a sice tak, aby okraj se neprořízl, vezmi jej na vařečku a vpusť do horkého másla. Pekáč musí býti tak velký jako listy, poněvadž musí se každý zvláště péci, neboť velmi se zvětšuje. Jsou-li již pěkně do červena upečené, posyp je cukrem a skořicí.

249. Štrudle omoletková.

Vezmi 0·35 l. (1 žejdlík) dobrého mléka, 2 celá vejce, 3 žloutky, 4 lžíce rozpuštěného másla, sůl, cukr, kůru citronovou, mouku k tomu náležející a udělej řídké těsto na způsob kapání a řádně promíchej; formu na svítek rozpal, máslem přepuštěným dobře natři, nalej na ni tolik těsta, aby byla tence pokryta, načež rychle pec! Jakmile na jedné straně zčervená, obrať nožem a nech opět péci.

Když jest vše hotovo, pokryj každý list usmaženou žemličkou, posyp hrozinkami a cukrem, zbal a polož do formy silně máslem vymazané. Když byly všecky dány na formu, rozkloktej $^1/_2$ žejdlíka dobrého mléka s 2 žloutky a 1 celým vejcem, nalej na to a nech v troubě péci. Lze omolety takové rozličným ovocem nadívati.

250. Kobližky se špenátem.

Ze 2 celých vajec, kousku másla, vody a soli uprav těsto, jež musí býti jemnější než na nudle; těsto vyválej jako na štrudli. Špenát rovněž uprav tak jako na štrudli. Rozlož špenát (jenž musí býti studený) do takové vzdálenosti, jak velké chceš míti kobližky, přelož prázdné těsto, nakrájej kobližky, nech je napotom v slané vodě na krátko vařiti, vyber je sběračkou, posyp žemličkou, polej horkým máslem a předkládej ihned. Vyválené těsto nesmí uschnouti, jinak by nedrželo nádivky pohromadě.

251. Tvarohové kobližky.

Rozetři zlehka 7 dkg. (4 loty) másla a přidej $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) měkkého tvarohu, 1 celé vejce, 2 žloutky, sůl, muškát a cukru podle chuti (obyčejně rozdělá se k tomu tvaroh bez cukru); když byl tvaroh dobře rozetřen, uprav těsto tak jako v čís. 250. Práce je tatáž; také lze nadívati kobližky povidly.

252. Nákyp krupičný.

Do 0·35 l. (1 žejdlíka) dobrého mléka, když se vaří, zavař tolik prostřední krupice, až činí hezky tuhou kaši, a osol ihned. Když se byla krupice za stálého míchání dobře svařila, nech kaši vychladnouti. Zatím rozetři dobře 7 dkg. (4 loty) másla, přidej 6 žloutků jeden po druhém, dále cukr pro oslazení a citronovou kůru; pak přidej do toho po kusech studenou krupičnou kaši a dobře promíchej, posléze dodej velmi tuhý sníh ze 6 bílků; nesmí se však se sněhem míchati, jen se vše pozdvihne. Vymaž pak formu dobře máslem, dej do toho onu hmotu a ihned vlož do horké trouby na třínožku a opatrně pec. Postačí, dáš-li to do trouby čtvrt hodiny před upravením. Takto dělá se také nákyp z rýže, když se dá do 0·35 l. (1 žejdlíka) mléka 10·50 dkg. (6 lotů) rýže.

253. Tvarohový nákyp.

Rozetři dobře 10·50 dkg. (6 lotů) másla a k tomu přidej 10·50 dkg. (6 lotů) oloupaných, roztlučených mandlí, 6 žloutků, 7 dkg. (4 loty) cukru, kůru z 1 citronu, trochu soli a 14 dkg. (8 lotů) tvarohu a posléze ze 4 bílků tuhého sněhu. Vymaž dobře formu, dej do ní hmotu a pec jako dříve.

254. Křehké sloupečky bez droždí.

Dej 35 dkg. (20 lotů) mouky na vál a rozkrájej do ní $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) dobrého, čerstvého másla; k tomu přidej ještě sůl, citronovou kůru, 3·50 dkg. (2 loty) cukru, 2 žloutky a tolik dobrého studeného mléka, takže vydá to pěkné těsto, jež třeba dobře rozváleti. Těsto pak na kousky rozkrájej, v sloupečky stejně dlouhé rozválej, na studený a máslem potřený plech polož, bílkem natři, solí a kmínem posyp a pěkně upec. Lze je také pouze mákem posypati.

255. Krupičné koláčky.

Z 0·35 l. (1 žejdlíku) dobrého mléka a prostřední krupice udělej hustou kaši, svař zároveň ihned s cukrem, solí a citronovou kůrou a natři uvařenou krupici na čisté prkno as na prst vysoko. Když zcela vychladne, vypíchej kulatým vypíchávačem lístky, vyndej je opatrně nožem, posyp je žemličkou, namoč do rozkloktaného vejce, zabal řádně v žemličku a nech napotom v rozpuštěném másle pěkně do červena vypéci. Lze posypati je také cukrem a se chaudeau (šodó) předkládati.

256. Obyčejné chaudeau (šodó).

V 0·35 l. (1 žejdlík) vína roztluč 12 žloutků, přidej pro oslazení nastrouhaného cukru s citronem, míchej na ohni, až chaudeau řádně zhoustne.

257. Křehké koláče švestkové.

Zadělej 0·35 l. (1 žejdlík) mouky s $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ l.) másla, $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ l.) cukru, 1 vejcem, korou citronovou, s 10 roztlučenými hřebíčky a solí na špičku nože na válu, vyválej as na $^1/_2$ prstu tlustě, nakrájej dle talíře kulatě, dej na plech a vylož švestkami; z těsta, jež zbývá, ukroj ještě

takovou kulatou desku, pokryj jí švestky, potři vejcem a pec. Chceš-li jich míti více než z 0·35 l. (z jednoho žejdlíka), nepřidej 2 vajec, nýbrž 1 celé a 1 žloutek.

258. Pokrm z mouky bramborové.

Roztírej $^1/_4$ hodiny 8 lžic aneb 14 dkg. (8 lotů) cukru, kůru citronovou aneb vanilku s 8 žloutky, 14 dkg. (osm lotů) pěkné jemné mouky bramborové, posléze udělej z 8 bílků tuhý sníh; vymaž formu máslem, dej do ní tuto hmotu a pec. Chaudeau dle čís. 256. překládá se k tomu; třeba vždy nákyp tříti, poněvadž byl by jako slanina.

259. Žemličkový nákyp.

Rozkrájej 6 žemliček na lístky, rozkloktej 2—3 vejce v 0·35 l. (1 žejdlíkem) mléka, polej tím žemličku, promíchej a nech po jistou dobu státi; pak rozehřej 10·50 dkg. (6 lotů) másla na rendlík, dej žemličky do něho, smaž a lžící odlučuj, aby na dně se nepřipálily. Mezi smažením přidávej cukru a hrozinek. Celý nákyp musí míti pěknou barvu, ale zůstati při tom šťavnatým; na míse musí se ještě cukrem posypati. K tomu přidávají se obyčejně uvařené a vychladlé suché švestky.

260. Krupičný nákyp.

K tomu zavař $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ l.) prostřední krupice s 0·42 l. ($1^1/_2$ žejdlíkem) mléka, osol a zakloktej do toho kousek přepuštěného másla jak $^1/_2$ vejce velikého a nech vychladnouti. Potom nasol 14 dkg. (8 lotů) másla na rendlík, dej do toho krupici po lžících a jako houskový nákyp usmaž, cukrem a malými hrozinkami oslaď, za horka uprav a cukrem posyp!

261. Bramborové škubánky.

Velké brambory za syrova oloupej, na půlky rozkrájej, vyper, dej do velkého hrnce, osol, nalej vody a vař. Když jsou měkké, přidej po stejných částkách mouky a krupice; brambory lžící prošťouchej, aby se voda v nich mohla vařiti, přikryj a pouze jen trochu vař; napotom vezmi to z ohně, promíchej řádně velkou vařečkou a potom mastnou lžící po kusech vybírej, na mísu klaď, roztlučeným mákem a cukrem posyp, horkým máslem polej a předkládej!

262. Bramborové flíčky.

Vyper brambory, dej do hrnce a nech vařiti; když změknou, oloupej a promíchej tak horké jak jen lze moukou a osol; mouky však musí býti méně než zemáků. Když jest těsto řádně sděláno, vyválej je as na půl prstu tlusté, nakrájej čtyřhranné kousky, upec na plotně pěkně z obou stran, natři máslem a uprav; omáčku z povidel buď na to nalej aneb přidej! Tato omáčka takto se upravuje: $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) povidel dej do hrnce, k tomu rozstrouhaný perník, trochu roztlučeného hřebíčku, kůru citronovou a trochu soli; potom nalej na to vody a svař v hustou omáčku.

263. Kapucínské knedlíky.

Žemličku na drobno nastrouhanou promíchej řádně se 6 žloutky, přidej cukru, kůry citronové a soli, sníh ze 6 bílků. Pak nadělej z toho knedlíků, usmaž je v horkém přepuštěném másle, přendej z másla hned do vařící vody, svař a uprav; mléko však ocukruj, se 3 žloutky rozmíchej a knedlíky tím polej!

264. Naditá vejce.

10—14 na tvrdo uvařených vajec oloupej a po délce na polovice rozkrájej, žloutky vyndej a sítkem promačkej; na to rozpusť 8 75 dkg. (5 lotů) másla, $1^1/_2$ žemličky ve mléce namoč, dobře ji vymačkej a v másle rozpusť. K tomu přidej 1 celé vejce, sůl, muškát, zelenou rozsekanou petržel a žloutky. Pak všechno promíchej, naplň tím bílek tak, aby každá polovice tvořila jako celé vejce. Potom vymaž pekáč dobře máslem, polož do něho jedno vejce vedle druhého, polej 1 žejdlíkem dobrého mléka neb smetanou, posyp rozstrouhanou žemličkou a pec, potom za chvíli horkým máslem polej a zcela pěkně do červena upec. Do nádivky lze přidati také několik lžic kyselé smetany.

265. Sázená vejce.

Připrav si mísu, natři jí máslem, posyp solí, nalej trochu kyselé smetany aneb octa a roztluc do toho vejce jedno po druhém tak, aby celá pohromadě zůstala; pak postav mísu na žhavý popel aneb hrnec s vařící vodou a

nech ji tam tak dlouho, až vejce na polo ztuhnou. Obyčejně posypou se také petrželí na drobno rozsekanou aneb pažitkou, načež se na téže míse předkládají.

266. Ztracená vejce.

V kuthánku svař vodu ve výši vejce a přidej 2 lžíce octa a 1 lžíci soli; do této vařící vody roztluč pak 5 až 6 čerstvých vajec opatrně a sice tak, aby nejen celými zůstala, nýbrž aby bílek náležitě uzavíral žloutek. Za 2 minuty jsou dostatečně vařena; odtamtud přendají se do jiné nádoby s vlažnou vodou a postaví se do tepla. Pak takto pokračuj až nabudeš dosti ztracených vajec; tato napotom vyndej z teplé vody a polož na čistý šat, aby mohla voda odtéci, načež použij jako přídavku ku špenátu neb šťovíku.

267. Krupičné knedlíky v mléce.

As 2 lžíce studeného přepuštěného másla utři se 4 lžícemi studené vody do běla, přidej 2 celá vejce, jedno po druhém rozmíchané, sůl a muškát; 0·88 l. ($2^1/_2$ žejdlíku) dobrého mléka nech vařiti s trochou soli a cukru. Zatím zakloktej do přepuštěného másla tolik prostřední krupice, až se udělá kypré těsto na nuky. Jakmile se mléko vaří, zavař lžící jeden knedlíček vedle druhého, potom pokryj a nech zvolna vařiti; když již se navařily a mléko z polovice se vypařilo, upraví se nuky a předkládají. Nádoba, v níž mléko se vaří může býti hezky velká, aby se mohly řádně navařiti.

268. Rychlí rytíři.

Žemličky den před tím pečené rozkrájej v lístky as na $1^1/_2$ prstu silné, namaž zavařeninou aneb povidly listy na jedné straně a pokryj je jinými stejně velkými listy namazanými, navlaž ve studeném mléce, namoč v rozkloktaných vejcích a v žemličce rozstrouhané obal, v horkém přepuštěném másle smaž, potom cukrem a skořicí posyp a za horka uprav; jest to pokrm rychlý a laciný.

269. Flíčky s uzeninou.

Půl kg. (1 libru) pěkného uzeného masa na měkko uvařeného vyndej z varu a nech vychladnouti, načež je

jemně rozsekej! Ze 2—3 vajec udělej těsto trochu silnější než na nudle, nakrájej z něho fl'čky, jak velké míti chceš. Zatím vař vodu a když řádně varem klokotá, naházej do ní flíčků, zamíchej a když ve varu k výši se ženou, vyndej je sběračkou, aneb ještě lépe, proceď a studenou vodou je polej! Když byla voda vykapala, dej flíčky na mísu a rozsekané maso do nich promíchej; 2 celá vejce rozkloktej v 0·35 l. (1 žejdlíku) dobrého mléka, nalej do flíčků, zamíchej řádně, natři formu silně máslem, posyp žemličkou, dej s uzeninou flíčky do ní a zvolna do červena pec, potom je vyklop a předkládej!

270. Vídeňské lívance smetanové (bez droždí).

Zadělej na těsto 0·35 l. (1 žejdlík) kyselé smetany, 0·35 l. (1 žejdlík) mouky, 6 celých vajec, 7 dkg. (4 loty) cukru, sůl a citronovou kůru. Mouku se 6 žloutky a se smetanou rozkloktej poznenáhla v hlubokém hrnci, avšak opatrně, aby se nedělalo žádných uzlů, přidej do toho cukr, sůl a citronovou kůru a vše dobře promíchej. Posléze přidej ještě ze 6 bílků sněhu velmi tuhého a rozpal formu na lívance. Do každé mističky nalej přepuštěného másla, pak těsto, načež pec lívanečky na obou stranách pěkně do červena, namaž je povidly, posyp tvarohem, nakapej na ně másla a horké předkládej!

271. Houbová štrudle.

Něco pěkných hříbků očisť a na drobno rozsekej; rozehřej kus másla a přidej 1 lžíci zelené nasekané petržele. Počíná-li se to pěniti, dej do toho houby, osol a tak dlouho dus, až se šťáva odpaří, načež je nech vychladnouti. Zatím udělej ze 2 vajec, kousku másla a soli jemné těsto jako na nudle, rozděl na 4—6 části, rozkrájej, na jemno vyválej, okraje těsta bílkem natři, houbami nadij, zbal v kotouč, stoč a na rendlíku ve slané vodě na chvíli vař a napotom sběračkou opatrně vyndej; zatím však musíš máslo na pekáči rozehřáti. Štrudle přijde pak z varu na máslo a peče se konečně pěkně do červena.

272. Žemlová bába jiného způsobu.

Natři rendlík aneb formu studeným máslem, polož na dno tenké lístky nakrájené housky aneb rohlíčku, dej na žemličku jemně rozkrájená jablka, kůru citronovou, hrozinky a trochu rozkrájených mandlí, pokapej rozpuštěným máslem, přidej opět žemličky a všeho ostatního, až jest forma plna. (Než dáš řízky žemličkové do formy, můžeš je v dobrém studeném mléce namočiti.) Pak rozkloktej 0·35 l. (1 žejdlík) dobrého mléka se 3 žloutky, nalej to na celek, polož nahoru kousky másla a pec zvolna. Na každou vrstvu jablek nasyp roztlučeného cukru.

273. Máslové těsto.

Nejprve uprav těsto předběžně a sice takto: Vezmi $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) mouky, sůl, kus másla jako vejce veliký a tolik čisté vody studničné ku zadělání, aby se mohlo upraviti těsto hezky tuhé; pak nech těsto $^1/_4$ hod. odpočinouti. Zatím vyper $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) másla v studené vodě, řádně vymačkej a do suchého šatu je zabal. Těsto pak na prst tlustě vyválej máslo na ně polož, se všech stran přikryj, do délky rychle zválej, přelož, moukou jemně posyp a opět tak vyválej, což opakuje se po třikráte. Napotom nech těsto opět na $^1/_2$ hodiny odpočívati, kterážto operace 4kráte se opakuje. Po čtvrtém odpočinku vyválej těsto na $^1/_2$ prstu silně, avšak všude stejně; na to nech těsto opět pokojně ležeti, načež nakrájej z něho buď věnečky aneb co vůbec z něho míti chceš, polož na plech studenou vodou natřený, pomaž rozmíchaným bílkem a zvolna pec! Takovéto máslové těsto bývá velmi vysoké a chutné, musí však rychle se upravovati.

274. Vlašské chadeau (šodó.)

0·35 l. (1 žejdlík) bílého vína dej do úzkého vysokého hrnce, roztluc do toho 6 velkých vajec, přidej něco kůry citronové a tolik cukru, aby chadeau náležitě sesládlo; pak dej vše na oheň a kvedluj tak dlouho až náležitě zhoustne; napotom vezmi z ohně, ještě chvíli kloktej a ihned používej. Béře se na každé chadeau vždycky hrnec na 2 žejdlíky, upravujeme-li je 0·35 l. (z 1 žejdlíka) vína.

275. Chaudeau z mléka.

0·35 l. (1 žejdlík) velmi dobrého mléka rozkloktej se 7 dkg. (5 loty) cukru a celými žloutky, dej na oheň a kvedluj, až zhoustne; napotom vezmi z ohně, ještě chvíli kvedluj a použij hned. Citron přidává se jako vonné koření.

XI. část. O kynutých pokrmech.

276. Mléčný chléb ku kávě.

Dej 1·75 dkg. (lot) mouky na rendlík a rozpusť 3·50 dkg. (2 loty) dobrých kvasnic ve 0·09 l. ($^1/_4$ žejdlíku) dobrého mléka; když se to stalo, rozkloktej ještě a osol. Kdyby nebylo těsto dosti tuhé, musíš přidati ještě mouky. Pak odlož vařečku a uhněť těsto náležitě rukama, potom zaokrouhli, postav na místo teplé a nech kynouti. Když bylo se řádně zdvihlo, dej je na vál a udělej buď kulatý bochník aneb podlouhlou housku jako na suchar, polož na plech máslem natřený, pomaž vlažným mlékem, nech ještě kynouti a pec napotom zvolna do červena. Tento chléb, neupotřebil-li se hned, lze na suchary krájeti a ve vlažné troubě do ruda nechat schnouti.

277. Uherské flíčky tvarohové.

Ve 0·42 kg. ($^3/_4$ libry) mouky rozkloktej 10 lžic másla lehce rozpuštěného v 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíku) dobrého vlažného mléka, rozmíchej 2 celá vejce, udělej z toho těsto a osol je; 2·62 dkg. ($1^1/_2$ lotu) kvasnic rozpuštěných s troškem vlažného mléka dej do těsta, jež pak řádně zpracuj, moukou posyp a ku kvašení do tepla postav; potom vypracuj opětně těsto, vyválej, polož na plech máslem potřený, rozprostři je rukou na $^1/_2$ prstu silně po celém plechu a sice tak, aby zůstal vůkol okraj na prst vysoký, jenž stlučeným bílkem se potře. Potom řádně promíchej $^1/_2$ kg. (1 lib.) tvarohu s $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ l.) másla osol, přidej 4—8 lžic velmi husté smetany a 2 lžíce na drobno rozsekaného zeleného kopru, vše pak náležitě promíchej, placku na $^1/_2$ prstu vysoko tím pokryj, vše bílkem natři a když koláč hezky byl skynul, pěkně do červena pec. Těsto k tomu

musí býti jemné a kypré. Lze dáti do tvarohu také 1 celé vejce, což však závisí od chuti.

278. Lité vdolečky (lívance).

Vezmi 0·52 l. ($1^1/_2$ žejdlíka) dobrého mléka, dvě celá vejce, 4 žloutky, sůl, citronovou kůru, 2 lžíce cukru, 4 lžíce rozpuštěného másla a 3·50 dkg. (2 loty) kvasnic ve vlažném mléce rozpuštěných; to vše řádně promíchej a zadělej v hlubokém hrnci s moukou v řídké těsto, nech kvasiti, a když těsto ještě jednou tak nakynulo, pec vdolečky. Rozpálí se totiž plech neb forma, do každé mističky dá se rozpuštěné máslo, těsto se promíchá, dá se sběračkou v každou mističku, s obou stran do hněda se upeče, zavařeninou aneb povidly namaže, syrečkem posype, omastí a upraví. Lze je také cukrem a skořicí posypati a horkým máslem pokapati.

279. Lívance se zemáky.

Rozkvedluj řádně 0·35 l. (1 žejdlík) dobrého mléka, 2 celá vejce, sůl, muškátový květ, 2 lžíce lehce rozpuštěného másla, 2·62 dkg. ($1^1/_2$ loty) kvasnic ve vlažném mléce rozpuštěných a v hrnci s moukou v řídké těsto zadělej; posléze přidej i velké, na měkko uvařené, oloupané, vychladlé a nastrouhané brambory, těsto řádně promíchej a nech kynouti; když potom řádně se zvedlo, čiň s lívanci jako dříve udáno.

280. Nudle s gulášem.

Ze 2 vajec (bez vody) uděj tuhé těsto nudlové a vyválej je hustěji než na polévku; z toho nakrájej potom krátké, jak stéblo široké nudle, zavař ve vařící vodě řádně a proceď. Když se byly nudle řádně vykapaly, smíchají se lehce s hotovým gulášem a ihned se předkládají, aneb nudle zvláště se omastí. Do prostřed mísy dej guláš a vůkol omaštěné nudle.

281. Ořechová štrudle.

$^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) mouky dej na míse do tepla, 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) dobrého mléka rozkloktej se 3 žloutky, 5·25 dkg. (3 loty) rozpuštěného másla 2 lžicemi cukru,

s korou citronovou a solí, 2·62 dkg. ($1^1/_2$ lotu) kvasnic rozpusť v trochu mléce, promíchej a takto zadělej mouku v těsto a náležitě zpracuj, potom moukou posyp a nech kynouti, načež dej těsto na vál. Kdyby bylo příliš měkké, můžeš nasypati trochu mouky; těsto pak tak tence jak jenom lze vyválej, nádivkou dotyčnou pokryj, zbal, slož kotoučovitě do formy máslem natřené aneb do kuthanu, a když náležitě se zdvihlo, nahoře máslem potři a velmi zvolna pec!

282. Nádivka ořechová.

Vyloupaná jádra ořechů na jemno roztluc; na 60—80 kusů připadne kůra 1 citronu, hřebíček, muškát, bílý pepř, $^1/_8$ kg. ($^1/_2$ libry) hrozinek (sultánek). $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ lib.) máku; vše promíchej a použij jako nádivky také do koláčů aneb buchtiček.

283. České vdolky.

Do 1 žejdlíka dobrého vlažného mléka dej 1 vejce, 1 žloutek, 2 lžíce rozpuštěného másla a 3·50 dkg. (2 loty) kvasnic, v části toho mléka rozpuštěných; dej $^1/_2$ kg. (1 libru) mouky na mísu, zadělej v pěkné pevné těsto, řádně promíchej, moukou posyp a nech na teplém místě kvasiti. Když bylo se těsto náležitě zmohlo, vyndej je na vál, vyválej as na $^1/_2$ prstu tlustě, vypíchej kulatým přístrojem, nech kvasiti a pec na plotně nepříliš horké na obou stranách, potom máslem potři, povidly namaž, syrečkem posyp, rozpuštěným máslem pokapej a uprav. Lze je také bez másla zadělati a velké vdolky vyváleti.

284. Kynuté kloboučky s fenyklem.

Dej $^3/_8$ kg. ($^3/_4$ libry) mouky na mísu aneb pekáč a k tomu 5·25 dkg (3 loty) másla, 5·25 dkg. (3 loty) másla rozpuštěného; do 0.17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) smetany přídej 4 žloutky, 3·50 dkg. (2 loty) droždí, 5·25 dkg. (3 loty) cukru, sůl, muškát a kůru citronovou. To rozmíchej a postav na teplé místo; když se to zdvihá, zadělej tím těsto, posyp moukou a nech kvasiti. Když těsto se zmohlo, vyndej je na vál, vyválej všude stejně as na brk vysoko, vykrájej pak slabé as na 2 prsty široké pruhy,

z těch pak tak dlouhé kousky nařezej, aby přes okrouhlý plech dosahovaly; formu na obloučky potom máslem natři, obloučky na ni polož, avšak nepříliš blízko u sebe, natři napotom bílkem, posyp rozsekanými mandlemi a fenyklem a když zkynuly, pec do žluta v troubě; napotom vezmi je s plechu, posyp cukrem, uprav pěkně do výše a předkládej! Jsouť obloučky tyto i po více dnech ještě velmi dobré.

285. Německý koláč.

Zadělej $^1/_2$ kg. (1 libru) mouky s 21 dkg. (12 loty) másla lehce rozpuštěného, 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíka) dobrého mléka, přidej 5 žloutku, sůl, kůru citronovou, 3 lžíce cukru, muškát a 3·50 dkg. (2 loty) kvasnic; kvasnice rozpusť, těsto uprav, promíchej a na prst silně vyválej, na plech máslem natřený polož, okraje vejcem namaž, koláč tvarohem, mákem aneb povidly namaž, rozsekanými mandlemi posyp, nech teprve potom kynouti a konečně pěkně do červena upec.

286. Mák jako nádivka.

0·35 l. (žejdlík) máku dej do hrnce a polej vařicí vodou, přikryj a nech na chvíli státi; potom čistě sceď, dej na mák 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) teplého mléka a nech svařiti, pak dej na mísu, mělnidlem řádně rozetři, občasně lžicí z postranních stěn odlučuj, je-li třeba, trochou mléka polej a přidej posléze citronovou kůru a cukru za příčinou nálžitého oslazení. Lze přidati místo citronové kůry škořici a cukr, a ještě lépe vanilku s cukrem roztlučeným.

287. Tvaroh jako nádivka.

14 dkg. (8 lotů) másla rozetři. a přidej $^1/_2$ kg. (1 libru) tvarohu, 2 celá vejce, 2 žloutky, sůl, citronovou kůru, 4 hořké roztlučené mandle, muškát a cukr. Vše se dobře rozetře a přidá se posléze 14 dkg. (8 lotů) čistě upravených sultánek. Místo 2 vajec a 2 žloutků lze také vzíti 3 žloutky a sněhu bílkového. Na $^1/_2$ kg. tvarohu přijde do toho také 1 lžíce mouky a rozetře se.

288. Zelníky č. vdolky se zelím.

Dej $^1/_2$ kg. (1 libru) mouky na pekáč; 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíku) mléka ovlaž a v polovici jeho rozpusť 2·62 dkg.

($1^1/_2$ lotu) kvasnic. Jsou-li tyto rozpuštěné, dej do nich sůl a 1 celé vejce, řádně promíchej, zadělej a uprav. Těsto musí býti tak tuhé, jako vůbec těsto na vdolky (č. 283.). Napotom spracuj je ještě a vezmi na vál, nakrájej kousků tak velkých, jak chceš míti vdolky, zaokrouhli je, potom trochu vyválej, dej na ně 2 lžíce dušeného zelí, jež zcela bylo vychladlo, a když všecky částky naplněny jsou, rozválej válečkem opatrně, aby zelí viděti nebylo. Čím tenčeji a jemněji jest vdolek vyválen, tím jest lepší. Jsou-li všecky hotovy, nech je kynouti. po obou stranách na plotně horké pěkně upec, potom potři horkým máslem, jeden na druhý polož a za tepla předkládej! Musí býti však tenké, aby mohly se upečené svinouti; čím větší vdolek jest, tím lépe.

289. Zelí na vdolky.

Rozřež a jemně rozsekej pěknou bílou hlávku; na kuthanu rozhřej kus másla, dej zelí do něho, nasol a zvolna na měkko dus; posléze přidej roztlučený pepř dle chuti a když jest to dosti měkké, postav stranou a studené upotřeb.

290. Vdolky řepové. (Řepance.)

Těsto je totéž, jako u vdolků se zelím; 2 tuříny vyperou se čistě a v troubě se všech stran na žluto se pekou. Tuto práci jest dobře vykonati den před tím. Druhého dne se oloupají a rozstrouhají se solí, pepřem a novým kořením, načež používá se jich, jako zelí ku vdolkům, studených. Vše ostatní zůstane stejným.

291. Kynuté knedlíčky smažené.

Do 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíku) dobrého mléka dej 2 žloutky, 1 celé vejce, sůl, citronovou kůru, 2 lžíce rozpuštěného másla, 3·50 dkg. (2 loty) cukru, muškát a 2·62 dkg. ($1^1/_2$ lotu) kvasnic; vše smíchej a nech kynouti; jakmile ještě jednou tak vystoupilo, rozpal v kuthanu máslo přepuštěné, těsto ještě promíchej a vařečku odstraň. Potom namoč plechovou lžíci do horkého másla, vykrajuj knedlíčky, do másla vkládej, se všech stran pěkně do červena pec a hned za tepla cukrem a skořicí posyp. Když jsou knedlíčky všecky hotové, uprav je pěkně s přídavkem šodó z mléka, aneb dobrých povidel.

292. Dobrá buchta.

$^1/_2$ kg. (1 libru) mouky dej na pekáč, roztluc do ní 6 celých vajec, přidej $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ lib.) lehce rozpuštěného másla, sůl, citronovou kůru, 7 dkg. (4 loty) cukru a 3·50 dkg. (2 loty) kvasnic v 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíku) dobrého mléka aneb smetany rozpuštěných; mléko musí býti vlažné. Pak udělej ze všeho lehké těsto, vyvaluj je dobrou $^1/_4$ hodiny, až se od vařečky odloučí. Mezi tím dolévej trochu vlažného mléka, aby těsto příliš neztuhlo; pak zamíchej $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) hrozinek, chceš-li, i také něco rozsekaných mandlí, vymaž formu dobře, vlož do ní mandle aneb posyp ji rozstrouhanou žemličkou, těsto do ní vlož a nech tak dlouho kynouti, až se forma vyplní, načež velmi zvolna pec.

293. Kvasnicové preclíky.

Dej $^1/_2$ kg. (1 libru) mouky do mísy, přidej $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) rozpuštěného másla, 0·35 (1 žejdlík) dobrého, teplého mléka, sůl a 2·62 dkg. ($1^1/_2$ lotu) kvasnic, cukr a citronovou kůru, zadělej na těsto, sraž je náležitě, a když bylo se řádně zmohlo, nadělej preclíků, polož je na plech máslem potřený, pomaž vejcem, posyp mákem, nech kynouti a pěkně do červena upec; lze je také se solí a kmínem posypati. Z této hmoty lze nadělati mnoho preclíků.

294. Koblihy.

Půl kg. (1 libru) mouky dej na pekáč, dej do 0·35 l. (1 žejdlíku) smetany 2 celá vejce, 3 žloutky, sůl, citronovou kůru, muškát, 3 lžíce lehce rozpuštěného másla, 3 lžíce cukru, 35·0 dkg. (2 loty) kvasnic. To vše smíchej a postav na teplé místo. Když se bylo povzneslo, udělej těsto, promíchej, dej na vál mouku a těsto vyválej, vypíchej lístky, polovici lístků libovolnou zavařeninou nadij, druhou polovici lístků vypíchej a polož na to, pak oba díly menším nástrojem vypíchneš a nabudeš koblih. Tyto kobližky polož pak na prkno ubrusem pokryté, jiným ubrusem zase pokryj a na teplém místě nech kynouti; po $^1/_2$ hodině obrať každou koblihu, aby s obou stran kynula. Když se pěkně pozdvihly, smaž je v horkém másle přepuštěném pěkně do hněda a ihned cukrem posyp! Těsto

nesmí býti tužší než těsto na nuky. Ku smažení vezmi polovici přepuštěného másla a polovici sádla buď vepřového aneb čistého sádla husího.

295. Zelné štrudle.

Vezmi $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) mouky na rendlík a 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) vlažného mléka, rozdělej 1 celé vejce, 5·25 dkg. (3 loty) přepuštěného másla, sůl, a 2·62 dkg. ($1^1/_2$ lotu) kvasnic a postav do tepla. Když počnou se kvasnice zdvihati, zadělej, zpracuj, posyp moukou a nech kynouti; těsto musí však býti jemné. Když se pozdvihne, dej je na vál, zpracuj a zcela tence vyválej. Pak pokryj je dušeným zelím (čís. 289), sviň lehce, zatoč v kotouč, dej do rendlíku máslem dobře vymazaného a když štrudle se pozdvihla, pec pěkně do hněda a svrchu máslem potři. K tomuto účelu přidává se trochu cukru do zelí.

296. Dobré buchtičky.

Dej $^1/_2$ kg. (1 libru) mouky na mísu aneb rendlík, 21 dkg. (12 lotů) másla rozpusť a dej do mouky, k tomu 3 žloutky, 1 celé vejce, trochu roztlučeného cukru, sůl, kůru citronovou a 3·50 dkg (2 loty) rozpuštěných kvasnic. Vše promíchej a propracuj, až bubliny vyskakují; potom moukou posyp a na teplém místě nech kynouti. Jakmile se to pozdvihne, vezmi na vál, vyválej na $^1/_2$ prstu tlustě, nakrájej na dlouhé kousky, nadij mákem, tvarohem aneb povidly, slož a polož vedle sebe na pekáč silně máslem natřený. Jsou-li již všecky v pekáči, potři je vlažným máslem, nech zkynouti a napotom pěkně do červena pec; pak je vyklop, cukrem posyp a předkládej! Těsto musí býti tak tuhé, že netřeba potom na válu mouky více přibírati.

297. Mazance.

1 kg. (2 libry) mouky dej na velkou mísu a postav do vlažna a přidej $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) čerstvého másla rozkrájeného a moukou zadělaného; k tomu dále $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) roztlučeného cukru, kůry citronové, sůl a muškát, 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíka) dobrého, vlažného mléka rozmíchej se 4 žloutky, 1 celým vejcem, 4·37 dkg. ($2^1/_2$ lotu) do-

brých kvasnic rozpusť ve vlažném mléce a s ostatním mlékem promíchej; těsto tím zadělej a řádně propracuj, napotom moukou posyp, teplým šatem pokryj a nech státi. Těsto musí býti pěkně pevné. Pak vezmi je na prkno, učiň z něho 2 díly, zadělej v každý díl dle libosti hrozinky a mandle na hrubo rozkrájené, uprav pěkně kulatě, polož na plech máslem natřený, potři vejcem roztlučeným, nech pěkně vzejíti a velmi zvolna pec. Počíná-li se již péci, prořízni prostředek lehce křížem a zúplna pěkné do hněda pec a potom za tepla cukrem posyp.

298. Složené koláče.

Půl kg. (1 libru) mouky postav do tepla, dej do 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíka) velmi vlažného mléka, 4 žloutky, 2 lžíce cukru, sůl, citronovou kůru, muškát, 3·50 dkg. (2 loty) kvasnic a když se bylo vše rozpustilo a kvasnice se zdvihají, zadělej. Potom rozkrájej do těsta $^1/_8$ kg. ($^1/_2$ libry) studeného čerstvého másla, promíchej řádně vařečkou, posyp moukou, přikryj a dej na teplé místo, aby kynulo. Jakmile těsto se zdvihne, dej je na prkno, vyválej, nakrájej čtyřhranných kousků, prostředek nadij, rohy slož v podobu psaní, lehce stluč, polož na plech máslem natřený, namaž bílkem, posyp mandlemi a když opětně se zdvihly, upec pěkně do červena, ocukruj a předkládej. K nadívání béře se obyčejně tvaroh.

299. Bramborové vdolky.

Dej $^1/_2$ kg. (1 libru) mouky na rendlík, rozpusť 1 celé vejce, 1 žloutek a sůl ve 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíku) mléka, rozdělej 2·62 dkg. ($1^1/_2$ lotu) kvasnic ve vlažném mléce, ostatním mlékem polij a dej do mouky, zadělej tím těsto a řádně promíchej, posyp moukou a nech kynouti. Když těsto řádně se zdvihlo, dej do něho 4 velké uvařené a za studena rozstrouhané brambory a řádně promíchej; těsto vezmi na prkno a prováleji aneb nadělej z něho, buď malých vypíchaných vdolečků aneb velkých vyválených vdolků, nech opětně řádně kynouti, pec potom na plotně nepříliš horké, potři máslem, namaž povidly, posyp tvarohem strouhaným, pokap máslem aneb kyselou smetanou

a uprav. Lze ku zadělání těsta vzíti také 3 lžíce rozpuštěného másla, což ale býti nemusí.

300. Vánočky.

Dej na velkou mísu 1 kg. (2 libry) mouky, přidej 21 dkg. ($^1/_2$ lotu) jemně roztlučeného cukru, sůl, citronovou kůru, muškát a $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) čerstvého másla; máslo do všeho toho řádně zadělej, 5·25 dkg. (3 loty) kvasnic ve 0·09 l. ($^1/_4$ žejdlíku) mléka a s kouskem cukru rozpusť, potom rozkloktej 1 celé vejce s 0·35 l. (1 žejdlíkem) vlažného mléka a s rozpuštěnými kvasnicemi promíchej, načež vše velkou vařečkou v tuhé těsto zadělej! Je-li mouka velmi suchá, můžeš dolíti trochu vlažného mléka. Potom odstraň vařečku a válej těsto rukama tak dlouho, až jest pěkně hladké a od mísy se odlučuje; na to je zaokrouhli, moukou posyp, teplým šatem pokryj a nech na teplém místě kynouti, což trvá někdy až 2 hodiny aneb déle. Pak dej těsto na vál, který jsi posypala moukou, a na 9 dílů rozkrájej. Největší 4 díly roztáhni rukama, dej na každý z nich velké hrozinky a rozkrájené mandle, zbal je, napotom v náležité délce sviň, upleť v cop a polož na plech máslem natřený. Potom jiné 3 díly opět takto uprav a polož na prvnější, posléze dej na zbývající ještě 2 díly opět hrozinky a mandle, sviň, oba dílky stoč a na housku polož. Pak nech housku dobře zkynouti, pomaž bílkem a pec po celou hodinu aneb ještě déle, načež hned za tepla cukrem ji posyp. Na 1 takovou housku béře se obyčejně $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) hrozinek, $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) mandlí; obyčejně dává se do těsta také anýz.

301. Švestkový koláč.

Dej $^1/_2$ kg. (1 libru) mouky na rendlík a zadělej do ní 17·50 dkg. (10 lotů) rozpuštěného másla; ve 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíku) dobrého mléka rozpusť 3 žloutky, 1 celé vejce, sůl, kůru citronovou, 2 lžíce cukru a 2·62 až 3·50 dkg. ($1^1/_2$—2 loty) kvasnic; zadělej těsto, zpracuj, vyválej na prst silně, polož na plech máslem natřený, rozprostři je po plechu tak, aby podrželo okraj na prst vysoký, načež nech kynouti. Potom potři okraje bílkem; pak vyloupej pěkně zralé švestky, polož je hustě na těsto;

potom rozstrouhej perník, promíchej s roztlučeným cukrem, skořicí a perníkem tak posyp, aby byl na místech prázdných stejné výše se švestkami. Konečně celý koláč pokap všude máslem lehce rozpuštěným a zvolna pěkně do hněda pec, cukrem posyp a předlož!

302. Bílý chléb po tyrolsku.

Když jsi byla 2—2½ kg. (4—5 liber) pravého žitného těsta na bochníky řádně vyválela, vyndej je na prkno; zatím však musí všecko ovoce, jež v ně dáti chceš, býti připraveno. K tomu vezmi: 21 dkg. (12 lotů) suchých hrušek, 21 dkg. (12 lotů) suchých švestek, 3·50 dkg. (2 loty) jablečných křížalek, 14 dkg. (8 lotů) datlí bez jader, 14 dkg. (8 lotů) fíků, 14 dkg. (8 lotů) cukrované citronové kůry (cedrat), 14 dkg. (8 lotů) jader ořechových, 14 dkg. (8 lotů) oloupaných mandlí, 14 dkg. (8 lotů) cukrované kůry pomerančové a 14 dkg. (8 lotů) hrozinek bez jader. Všecko toto ovoce rozkrájej na hrubé nudle, dej na mísu, navlaž sklenicí pravé slivovice, promíchej řádně a zadělej v těsto. Aneb udělej z těsta 2 díly, vyválej jeden na 2 prsty tlustě, polož na ně ovoce shora vytčené, vyválej část druhou, pokryj jí celek a nech úpravu řádně vzejíti, a když se stalo, omyj vlažnou vodou a pec v peci. Jest tu potřebí delší doby než u chleba obyčejného. Po pravém tyrolském způsobu dává se do chleba pouze ovoce suché, a sice: hrušky, jablka a švestky.

XII. část. O zavařování ovoce.

303. Červený angrešt.

Dej na nepříliš mastný rendlík pěkný červený zralý, ale ještě trochu tvrdý angrešt, podlej trochou vody, přikryj a na slabém ohni více dus než vař častěji míchej, aby se nepřipálil. Jakmile zcela změkl, proceď sítkem, polož na váhu a odvaž. Na ½ kg. (1 libru) angreštu vezmi ¼ kg. (½ libry) cukru, který roztluc a dej na rendlik, nalej na ¼ kg. (½ libry) cukru 0·085 l. (¼ žejdlíku) vody a vař. Když cukr se vaří, dej do něho an-

grešt a při častém míchání zvolna vař; jakmile stane se vše náležitě hustým, dej do sklenic, studené obvaž a uschovej! Když hmota pěkně zhoustne, projeď vařečkou po dně rendlíku a když svařenina rychle nesplyne a dno jest viděti, jest to známkou, že je dosti hustá.

304. Brusinky.

4·23 l. (12 žejdlíků) brusinek čistě přeber, $^3/_4$ kg. ($1\,^1/_2$ liber) cukru na hrubo roztluc, 0·52 l ($1\,^1/_2$ žejdlíkem) vody navlaž a nech vařiti; rendlík aneb hrnec musí býti náležitě velký, aniž by byl však mastný. Vaří-li se cukr, naházej brusinky do něho, promíchej opatrně a nech na 4—5 klokotů vařiti, dej do sklenic, studené obvaž a ulož!

305. Brusinky k hovězímu masu.

Brusinky čistě přebrané dej do sítka a vařící vodou polej; na dno sklenic polož několik celých hřebíčků, pepřů a něco skořice; naplň sklenice nad kořením brusinkami zatím prokapanými a vychladlými, tak aby sklenice až po pokraj plna byla; zatím svař ocet, nech vychladnouti a nalej na brusinky, obvaž sklenice a uschovej! Také dává se do octa cukr.

306. Zavařené meruňky

Vyloupej velmi zralé meruňky a dej na čistý nemastný kuthan, nalej 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) vody, vař zvolna a často míchej! Jsou-li rozvařené, zvaž je, — na $^1/_2$ kg. (1 libru) meruněk $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) cukru — cukr na drobno rozsekej aneb roztluc; na $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) cukru dej 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíka) studené vody. Když cukr řádně se vaří a perlí, dej do něho meruňky a vař, zvolna ustavičně míchajíc. Hlavní věcí jest, aby se nepřipálily, jinak nezůstaly by žlutými. Lze je také na sítku procediti, což jest ale prací zdlouhavou; množství zůstává si i na tento způsob stejným. Na zkoušku, je-li roztok dosti hustý, táhni vařečku po dnu kuthanu; nejde-li zavařenina ihned k sobě, takže jest viděti dno, bývá již dosti; potom dává se do sklenic, obvazuje se studená a uschovává na chladném, suchém místě.

307. Rybízová marmeláda.

Připravuje se rovněž tak, aniž by se rybíz procedil; toliko béře se na $^1/_2$ kg. (1 libru) rybízu nejméně $^3/_8$ kg. ($^3/_4$ libry) cukru a zavařování neděje se tak hustě.

308. Zelené ořechy.

Nejlépe lze je zavařovati před polovicí července. Ořechy k tomu určené propíchni tu a tam silnou jehlou, potom dej do studené vody, která každodenně musí býti obnovována, a 7—8 dní v ní je moř, v 9. den vlož je opět do čerstvé vody a vař zcela na měkko, vody však musí býti mnoho, aby pozbyly své hořké chuti; potom slej vodu čistě, špikuj každý ořech hřebíčkem a skořicí, vař $^1/_2$ kg. (1 libru) cukru na $^1/_2$ kg. (1 libru) ořechů, nalej teplý cukr na ořechy v sklenicích připravené a přikryj pevně. Po 6—7 dnech musíš zřídlý již cukr slíti a s novým přídavkem převařiti a opět na ořechy naliti, aby byly zcela polité; za 5 až 6 dní musíš cukr opět převařiti, ořechy políti, schladlé obvázati a uschovati; takto vydrží po léta.

309. Malinová šťáva s citronovou.

Pěkně zralé maliny dej do hrnce, rozmačkej je řádně vařečkou a postav až do druhého dne do sklepa; téhož dne vymačkej je šatem a nech na den v kuchyni kysati. Pěnu seber a upotřeb na malinový ocet, jak dále bude popsán. Šťáva ta smíchá se potom se šťávou citronovou, procedí se jemným sítkem, ale nestlačí se, nýbrž nechá se pouze protéci. Na $^1/_2$ kg. (1 libru) šťávy roztluče se $^1/_2$ kg. (1 libra) cukru na jemno, dá se do kuthanu, k tomu přidá se šťáva, vaří se $^1/_4$ hodiny, mezi čímž sebere se pěna, dá se do láhví, dobře se ucpe a uschová.

310. Bezinková omáčka.

Pěkně zralé bezinky dej na kuthan a řádně rozhřej. Rozmačkej bezinky vařečkou, dej je do sítka a nech šťávu protéci, aniž bys je tlačila; co zbude, dej opět na kuthan, rozhřej opět, rozmačkej ještě více, dej opět do sítka atd., pokud v nich šťáva jest. Této šťávy vezmi na jeden var 2·82 l. (8 žejdlíků) do zavařovačky aneb na

čistý, nemastný kuthan. Když již ubývá a houstne, promíchej ji potom s $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) jemně roztlučeného cukru a nech ještě pozvolna zavařiti, až kapka na pijavém papíru již více neprorazí.

311. Borůvky č. černé jahody.

3·53 l. (10 žejdlíků) úplně zralých borůvek dej do velikého hrnce, vař asi hodinu a často míchej, aby se nepřipálily; $^1/_2$ kg. (1 libru) cukru jemně roztluc, dej do vařících jahod a potom opatrně při stálém míchání vař a až náležitě zhoustnou; když jsou šťavnatě navařeny, dej je do sklenic, obvaž a uschovej. Používá se jich místo povidel. Lze je také dříve než cukr k nim přijde, sítkem proceditи; avšak musí býti více zavařeny.

312. Višňovka jemného způsobu.

Do velmi velké láhve dej 2 kg. (4 libry) pěkných višní, 1 litr (3 žejdlíky) malin a 1 litr (3 žejdlíky) borůvek, přidej ještě 1 na kusy rozkrájený, avšak celý citron, 0·44 dkg. ($^1/_4$ lotu) hřebíčku, rovněž tolik nového koření, 1·75 dkg. (1 lot) květu a $^3/_4$ až 1 kg. ($^1/_2$ až 2 libry) cukru, vař to s 0·27 l. ($^3/_4$ žejdlíku) vody, cukr však musí býti vlažný. Pak naplň láhev dobrou pravou kořalkou žitnou aneb perlovou, promíchej a nech as 3—4 dni na slunci státi; potom to odstav a za 10—14 dní slej čistou višňovku do láhví, dobře ucpi a uschovej! Na višně nalej opět kořalky s přídavkem cukru a zrna z citronu odstraň!

313. Malinový ocet.

Zavařujeme-li maliny, ať již na marmeládu neb na šťávu, obyčejně výhnětky odhazujeme. Avšak sluší pamatovati, že poskytují výborného octa. Dáme totiž výhnětky do hrnce, i také pěnu, kterou sebereme a vodu na ni nalejeme. Je-li to z 1 kg. (2 liber) malin, lze nalíti 1 litr (3 žejdlíky) vody. Nechme vše přes noc a přes den na na teplých kamnech státi, potom druhého dne dobře to svařme, proceďme čistým šatem, dejme čistou část do půl láhví, naplňme je čistým bílým octem, ucpeme dobře a beřme dle potřeby na salát, omáčku a zvláště v létě jako občerstvující nápoj do cukrové vody.

314. Borůvky v páře.

Pěkné, velké, nerozmačkané borůvky (černé jahody) čistě přeber a naplň jimi určené k tomu sklenice as na 2 prsty vysoko, nasyp na ně roztlučený cukr, sklenice obvaž papírem pergamenovým, zaobal do starého plátna aneb do sena, postav jednu vedle druhé do velikého vysokého hrnce, naplň tento přes polovici studenou vodou, přikryj a vař $^1/_4$ hodiny v páře. Teprve když voda vychladla, sklenice se vyndají a uschovají. Borůvek takto upravených používá se u nemocných.

315. Višně dušené.

Višně, třešně a jiné podobné ovoce dává se bez stopek do sklenic, posype se cukrem a nakládá se s ním jako s borůvkami. Tak lze kterékoliv ovoce v páře upravovati a cukr na ně líti.

316. Jak lze rajská jablka na léta uschovávati.

60—90 velkých, zcela zralých rajských jablek rozvař ve vlastní šťávě zcela, napotom poněkud ochlazené sítkem proceď, do čistého rendliku dej a často pilně míchajíc tak dlouho vař, až jest poslední šťáva svařena; nesmíš však opomenouti míchati, jinak by se připálila a vše stalo se hořkým. Zhoustla-li hmota tou měrou, že když při míchání vařečkou po dně táhneš, toto viditelným se stává a hmota těžce stéká, vezmi jí s ohně, promíchej ještě trochu a nech vychladnouti. Zatím připrav prkno z tvrdého dřeva, otři je čistě a namaž hmotu as na prst tlustě, rozetři jí všude stejně, aby nebyl snad některý kus tenký a jiný opět tlustý, a tak nech to na mírném vzduchu usušiti. Je li povrch zcela suchý, odluč vše tenkým nožem pěkně od prkna, obrať prkno, odloučená rajská jablka pak vlhkou stranou nahoru polož a opět usuš, napotom sviň, v bílý papír zabal a uschovej. Tak vydrží mnohá léta a jsou na omáčku, výborná; béře se z nich kousek na omáčku, kterážto připravuje se z nich jako ze syrových jablek rajských. Cukr přidává se teprv, chceme-li míti omáčku sladkou. Přidáme-li kousek na dušené maso hovězí kteréhokoliv způsobu, stává se toto velmi chutným a omáčka pěkně hnědou.

317. Zvláštní způsob sušiti jablka.

Máš-li pěkná, velká, tuhá jablka, jež jsou více sladká než kyselá, oloupej je, rozkrájej podle toho, jsou-li velká neb malá, buď na 4 neb jen na dva díly; jaderník však vyřízni. Zatím vezmi $^1/_8$ kg. ($^1/_4$ libry) aneb $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) cukru, podle toho, mnoholi jablek máš, cukr navlhči a nech vařiti; když je svařen, dej jablka do něho a vař a sice tak, aby tvrdými zůstala. Zatím vyndej je jednotlivě, což stává se nejlépe vidličkou a polož na čistě utřený plech, usuš ve vychladlé troubě, napotom cukrem posyp a uschovej.

318. Šípky jako povidla.

Ze zralých šípků vyndej jadérka, dej šípky do velkého hrnce, přikryj a postav na 3 dny do sklepa, aby řádně změkly, napotom proceď řídkým sítkem; nesmí však přijíti k tomu ani kapky vody. Procezené šípky dej potom na pekáč, na $^1/_2$ kg. (1 lib.) šípků připadne $^1/_2$ kg. (1 lib.) jemně roztlučeného cukru, cukru mezi třením po lžících přidávej a míchej, až jest vše jemně utřeno, což trvá 1 hodinu; napotom naplň tím sklenice, obvaž a uschovej! Tak vydrží na léta a upotřebuje se jich k nadívání aneb na omáčky.

319. Kořenné či vařené víno.

Do 2 žejdlíkové láhve rozlámej 1·75 dkg. (1 lot) skořice na kousky, přidej 20 hřebíčků, jemně oloupanou kůru z 1 citronu a 21 dkg. (12 lotů) cukru, na to naplň láhev až po hrdlo dobrým červeným vínem, ucpi dobře, postav do úzkého hrnce, jež musí býti vyšší než láhev, naplň studenou vodou, pokryj dobře a vař as $^1/_4$ hodiny zvolna v páře, napotom velmi opatrně vyndej, do sklenic nalej a ihned předkládej. Přidá-li se více cukru, nemůže to býti na škodu.

320. Rychlý punč.

Z citronu velmi šťavnatého vytlač šťávu a sceď do hluboké polévkové mísy, přidej $^3/_8$ kg. ($^3/_4$ libry) roztlučeného cukru na $^1/_2$ citronu ostrouhaného, 3 žejdlíky vařící vody, svař jemný čaj, nech chvíli na horkém místě státi, potom sceď na cukr se šťávou citronovou, přidej

tolik dobrého rumu, jak chceš míti punč silný, zamíchej a ihned předkládej. I také bez čaje, pouze s vařící vodou jest tento punč dobrý a nepůsobí bolení hlavy.

321. Zelené ořechy proti křečem a kolice.

Vezmi 0·71 l. (2 žejdlíky) kořalky (ležáku) nejlepší jakosti, dej do ní 15 zelených ořechů a nech je pevně přikryté po 48 hodin v ní ležeti, po kterézto době je vyndej a odstraň; napotom vezmi za 3 krejcary bobkových zrn, oloupej je, odhoď kůru, roztluc zrna, dej je do láhve a k tomu ještě 8—10 hřebíčků, za 40 krejcarů bobřiny, přilej k tomu kořalky, ucpi a obvaž dobře láhev a použij jako léčivého prostředku. Lze také ořechy, jsou-li dosti malé, do láhve dáti, vše ostatní i kořalku k tomu a ponechati je v ní. Nejlepší doba na ořechy jest počátek července aneb konec června.

322. Malinová marmeláda.

Maliny za syrova sítkem proceď; na $^1/_2$ kg. (1 lib.) procezených malin naváží se 0·42 kg. ($^3/_4$ lib.) roztlučeného cukru; cukr dej na kuthánek, na $^1/_2$ kg. (1 lib.) cukru 0·17 l. ($^1/_2$ žejdlíku) vody. Vaří-li se cukr, dej do něho maliny a vař, často míchajíc, až na stupeň jako meruňky (č. 306); potom dej je studené do sklenic, obvaž a uschovej. Také oloupané švestky lze takto zavařiti. Na $^1/_2$ kg. (1 libru) švestek $^1/_8$ kg ($^1/_4$ libry) cukru; práce jest tatáž.

XIII. část. Okurky a ovoce v octě nakládané.

323. Nakládání okurek.

Zelené malé okurky čistě vyper, u kořínku a hlavy trochu očisť a dej do kamenného hrnce. Zatím svař bílý aneb také vinný ocet s náležitým množstvím soli a nalej vařící na okurky; druhého dne slej ocet s okurek, přidej k němu opět trochu čerstvého a vař zase, lij vařící na okurky, což třetího dne opakuj. Čtvrtého dne se ocet

opět sleje a po čtvrté vaří. Okurky upraví se pak do sklenic aneb pevných, dobře uzavíratelných soudků a dá se na dno každé nádoby nové koření, zázvor, pepř, několik řízků křenu a kousek papriky. Na to přijdou pak okurky. Je-li nádoba již plná, nalej na okurky horký, dobře osolený ocet, nahoru polož koření shora jmenované, napotom dobře obvaž a na studené místo postav, v kterémžto stavu po mnohá léta lze je udržeti. Na 1·41 l. (4 žejdlíky) octa dává se 1 lžíce soli.

324. Nakládání okurek (jiný způsob).

Okurky trochu větší vyper a na dno nádoby (soudku) dej vinné listí, višňové a bobkové, zelený kopr, celý pepř, nové koření, zázvor a kousky křenu. Potom nalož na to pěkně vyprané okurky; koření které je dole, přijde opět na povrch okurek. Zatím svař tolik studničné vody se solí, jak třeba, aby byl soudek plný a voda okurky přesahovala; vodu se solí a kouskem kamence vařenou nalej studenou na okurky, soudek pokrývkou dobře uzavři, dej do sklepa a uveď každodenně v jinou polohu. Čas od času nutno dohlížeti a dle potřeby studené vody přilíti. Na 1 41 l. (4 žejdlíky) vody přijde 1 lžíce soli. Při náležité opatrnosti a častém pohybování soudku zachovají se okurky dlouho.

325. Paličky kukuřicové v octě.

Nejmenší nezralé palice kukuřicové sejmi a nech 2 dni v studené vodě ležeti; voda musí býti každodenně čerstvá. Napotom nech je v solné vodě na tři klokoty svařiti, polož na čistý šat, aby voda stekla, a uprav je ve sklenicích. Zatím vař ocet s pepřem, nalej to na paličky, obvaž a uschovej!

326. Naložené ryzce.

Jisté množství těchto hub nejmenšího druhu očisť, ořezej a vyper, ve velkém hrnci vař vodu se solí a kmínem, dej čistě vyprané houby do toho a $^1/_4$ hodiny vař, polej v sítku dvakráte studenou vodou. Zatím vař ocet s vodou, kořením a cibulí, dej houby do toho a vař na měkko, potom vyndej je sběračkou, uprav v nádobě

k tomu připravené, vař ještě šťávu, nalej ji studenou na houby, obvaž a uschovej. Žádná naložená věc, ani okurky, ani řípa aneb houby, nesmí dávati se do nádoby mastné aneb opotřebované; nejlépe hodí se k tomu, sklenice.

327. Nakládání hříbků.

Nejmenší, pěkné tvrdé hříbky očisť vyper a stonky uřezej; nakládej s nimi, jak v č. 326. ukázáno, avšak s tím připomenutím, že béře se k tomu jen sůl a cibule; vše ostatní koření odpadá.

328. Rajská jablka v octě.

Pěkně tvrdá avšak přec zralá rajská jablka uprav řádně v uchystané nádobě; pak vař ocet s celým pepřem a hřebíčkem, nalej horké na rajská jablka, studené obvaž a uschovej. Kdyby počínal se ocet na jablkách kaziti, sceď jej čistě, zostři polovicí čerstvého octa, vař a studený na jablka lij!

329. Rajská jablka v solné vodě.

Malá, tvrdá, zralá rajská jablka, zvláště je-li na nich ještě kousek stonku, uprav i s tímto ve velké sklenici, avšak nemačkej jich. Pak vař tolik studničné vody se solí, jak třeba, aby byla ponořena; na 0·17 l. (2 žejdlíky) vody přijde 1 lžíce soli, avšak nikoliv soli jemně rozetřené, jež nehodí se ku žádnému nakládání. Vaří-li se voda, přidej kousek kamence jak ořech velký na 1·41 l. (4 žejdlíky) vody; když se to řádně vaří, nalej zcela vychladlé na upravená rajská jablka, obvaž a uschovej. Tato jablka berou se zvláště k zadělávání kuřat a telecího masa, poněvadž bývá omáčka pěkně červená a mívá dobrou chuť; také na polévku berou se v příčině dobré chuti, zvláště pak na polévku postní. jako; rýžovou, kroupovou a t. d.; musí se však se solí velmi opatrně zacházeti a tedy soliti buď velmi málo aneb pranic.

330. Nakládání červené řípy.

Červenou řípu ve vodě řádně slamou otři, napotom čistě vyper, dej do velkého hrnce, tento naplň studenou

vodou, přikryj a tak dlouho vař, až změkne. Pak jí ihned za tepla oloupej a po vychladnutí na tenké lístky rozkrájej; dno nádoby nemastné pokryj křenem, anýzem aneb fenyklem, více vrstev řípy uprav, opět křenem aneb anýzem atd. poaž jest všecka řípa naložena; poslední vrstvou jest křen a anýz. Napotom červenou šťávu s řípy sceď, vezmi na 1·06 l. (3 žejdlíky) šťávy, 0·35 l. (1 žejdlík) octa, ocet vař a za studena se šťávou řípy smíchej, na řípu nalej, až jest ponořena, přiměřeným prkénkem pokryj, čistým kamenem obtěžkej a na studeném místě uschovej!

331. Tuřín a červená řípa.

Také nakládáme tuřín a červenou řípu společně, což takto se děje: Tuřín čistě oloupej, vyper a zcela na měkko vař, potom polož na prkno a nech přes noc usušiti. Pak také červenou řípu vyper, uvař a oloupej; je-li studená, rozkrájej nejprvé oba druhy na koláčky, na dno nádoby k tomu určené dej křen, anýz, sůl a kmín, polož oba druhy smíšeně na sebe, nasyp na to křen, sůl, anýz, kmín atd., až jest vše naloženo. Zatím vař ocet, smíchej za studena s jihou s tuřína, nalej na vše, pokryj, obtěžkej a dej na chladné místo; 0·35 l. (1 žejdlík) octa a 1·06 l. (3 žejdlíky) jíhy.

332. Nakládání zelí.

Hlávky uřízni u stonku, rozkroj uprostřed a dej na krojidlo. Zatím připrav sudy neb kádě, podle toho, mnoholi zelí máš. Na dno nádob dej čerstvé ořechové listí, posyp solí kmínem a jalovcem, na to nalož zelí, vždycky vrstvu na to sůl a kmín atd., až jest nádoba plná. Potom to silně upěchuj, občas zelím doplňuj a zároveň i také solí a kmínem; když jest vše řádně upěchováno, pokryj kusem plátna dej na to příhodné prkno a na ně kamení, prohlížej aspoň jednou za měsíc, očisť, plátno čistě vyper, opět na to polož a jako dříve obtěžkej! Kdyby zelí málo pučelo, jak se stává některého roku, musíš přilíti trochu vody, v níž jest sůl rozpuštěná, jinak by ve svrchnich vrstvách hnilo a kazilo by se; musíš však o to pečovati, aby voda příliš vysoko nad zelím nestála. Nakládajíce zelí, dáváme

některé pěkné, bílé, celé hlávky doprostřed nádoby, jež hlavně hodí se ku nadíváni zelím, a klademe také oloupaná míšeňská neb kožená jablka do zelí. Na povrch můžeme dáti také něco jalovce, a to pro dobrou chuť, čehož ovšem není nevyhnutelně třeba.

333. Hořčičné okurky.

Velké, tlusté okurky očisť, po délce na 4 části rozkroj, vnitřek řádně vyčisť a části takto vyčištěné uprav v nemastném hrnci. Vař pak studničnou vodu se solí, na 1·41 l. (4 žejdlíky) vody 1 lžíci soli, a lej vařící na okurky. Druhého dne vodu s okurek sceď a vař, vařící na okurky lej, třetího dne vodu opět sceď a odlej, vař čerstvou vodu se soli, vařící na okurky lej, čtvrtého dne konečně vyndej okurky z vody, polož je na šat, aby oschly, na dno sklenic k tomu ustanovených nasyp zrna hořčičná, na ně polož křen, na kousky nakrájenou bílou cibuli, 1 kus květu muškátového, 2 listy bobkové, 1 kousek bílého zázvoru a pak uprav na to dlouhé kousky okurek a pokryj povrch druhy shora jmenovanými. Pak vař z polovice bílý ocet a z polovice vodu a lej opatrně horké na okurky, pokryj lehce papírem a potom zcela studené obvaž a na chladném místě uschovej. Na 20 okurek béře se 8·75 dkg. (5 lotů) bílé hořčice, 4 velké španělské (bílé) cibule, aneb 0·17 l. (půl žejlíka) ošlejchu, pěkný kořen křenu, 4 listy bobkové, 2 kusy rozkrájeného zázvoru, 2 kusy květu muškátového. Když pak ocet u všech druhů okurek zvláště oloupaných čas od času mizí, musíš přilévati stále octa s vodou vařeného, aby okurky stále v octě se nalézaly. Kdyby po delší době stal se ocet kalným a sliznatým, musiš jej čistě sceditі, odlíti a čerstvého octa s vodou vařeného nalíti.

334. Višně v octě.

1·41 l. (4 žejdlíky) dobrého vinného octa nech s 0·42 kg. ($^3/_4$libry) roztlučeného cukru svařiti, seber pěnu a nech vychladnouti. Na dno sklenice k tomu určené dej skořici, hřebíček a cukr, na to pěkné zralé višně bez stopek a polej studeným octem, aby višně pokrýval. Pak sklenici pevně obvaž, za 14 dní ocet slej, trochu

čertsvého přidej, svař, za studena na višně nalej, na to sklenici pevně obvaž a na chladném, suchém místě uschovej;

335. Švestky v octě.

1·41 l. (4 žejdlíky) bílého vinného octa se $^3/_8$ kg. ($^3/_4$ l.) roztlučeného cukru a 2·63 dkg. ($^1/_2$ lotu) skořice 0·47 dkg. ($^1/_4$ lotu) hřebíčku na polo roztlučeného svař ve šťávu a potom proceď. Koření jež zbude, dej na papír, aby vyschlo. Mezitím vezmi $2^1/_2$ kg. (5 liber) pěkných zralých švestek, propíchej je tu a tam jehlou, nalož je do sklenic, nalej potom studené šťávy na ně a nech takto as 13 dní státi. Čtrnáctého dne vyndej švestky, zavař šťávu opět s malým přídavkem octa, dej švestky do toho a nech pak pouze na jeden klokot vařiti; na dno sklenic polož trochu usušeného koření, nalož švestky na to, polej šťávou, posyp kořením, jež zbylo, a když vše vychladne, obvaž a v studenu uschovej!

336. Třešně v octě.

Vyhledej nejkrásnější třešně, které jsou velké a masité, nalej na ně ostrý vinný ocet, aby až na prst nad nimi stál, a nech takto den a noc státi; na to ocet slej, polož třešně na šat, aby vyschly, dej na 1 litr (3 žejdlíky) octa $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ libry) cukru, nech jej řádně svařiti, nalej octa na třešně ve sklenicích upravené, a když zcela vychladly, obvaž pevně a takto uschovej!

Dodatek.

Některá užitečná poučení.

1. Jak vejce na dlouho uschovati.

Vejce ukládají se nejobyčejněji do vápenné vody, v níž ovšem se zachovají. Vajec takových však nelze všude a vždy upotřebiti. Tak nemůže se na př. vejce vápenné nikdy vařiti, neboť jakmile se oteplí, praskne; také nelze sníh z bílků tak pevně upraviti, jako z vajec suchých, avšak

ani žloutek nebývá tak chutný, kdežto bílek obyčejně řídkým a zelenavým se stává. Nejlepší způsob, jak vejce na dlouho a čerstvé zachovati, jest tento: Vejce k uschování určená shromažďuj v době mezi třemi Marianskými svátky, a sice: Navštívení, Nanebevzetí, a Narození Panny Marie, t. j. od 4. července až do 8. září. Vezmi soudek anebo bednu a dej na dno as na pěst vysoko čistých suchých drtin; vejce nastrkej do nich špičkou tak, aby jedno nedotýkalo se druhého; tato pak rovněž tak suchými pilinami pokryj, nastrkej opět jiných vajec atd., až jsou všechna vejce uložena; poslední musíš opět zcela pilinami pokrýti. Tak mohou na dlouho čerstvá se zachovati, zvláště pak až na konec srpna aneb počátek září nasbíraná udrží se až na konec roku, jak zkušenost tomu nasvědčuje. Lze je uschovati v suchém sklepě, aneb lépe v suché komoře, kde piliny nezvlhnou a kde mráz nemůže jim uškoditi. Dostaneš-li náhodou vejce mrazem roztrhaná, dej je na rychlo, než stanou se vlažnými, do ledové vody; studená voda stáhne natrhliny, led dostane se na povrch skořápky, vejce zůstanou čerstvá a dobrá, a lze jich opět dobře používati.

2. Převařování másla.

Vezmi železný polévaný hrnec aneb rendlík, dej do něho máslo, nech je zvolna rozpustiti a potom zvolna a opatrně vařiti. Hrnec nesmí se přeplniti, pěna pak ihned se nesbírá, nýbrž teprve, když se vidí, že máslo se čistí a jako olej jest. Pohlédneš-li napotom v máslo a vidíš se na dně jako v zrcadle, vezmi je odtuď, nech vychladnouti, seber opětně a prolej opatrně šatem aneb hustým sítkem do hrnce k tomu ustanoveného, potom obvaž a uschovej je na chladném místě.

3. Nasolování másla.

Výborné, velmi tvrdé máslo, tak zvané máslo po zelené píci, vyper ve velmi studené vodě, aby odstranilo se takto ještě podmáslí v něm obsažené; potom je řádně promačkej, dej do krajáče, promíchej solí, namačkej do nového kamenného hrnce, jehož dno jest také solí posypané, řádně upěchuj, nahoře solí posyp, papírem obvaž a

na studeném místě uschovej. Po nějakém čase můžeš se na ně podívati; kdyby bylo nahoře suché, můžeš přilíti trochu solné vody. Tak zachováš je dobré a čerstvé. Chceš-li ho použíti na chléb aneb jinak, vyper je, mnoho-li ho totiž potřebuješ, v studené vodě.

4. Máslo občerstviti.

Takové máslo má se občerstviti, které jest zkažené a zvětralé, aby se ho mohlo ku vaření opět používati. To stává se opětným promýváním čerstvou vodou. Děje se as takto: dej máslo do čisté nádoby a nalej na ně velmi studené vody, promíchej, vodu slej a čerstvou opět nalej a tak nech je 4—5 hodin státi; potom je opět vymačkej, vodu slej a čerstvou na ně nalej. To opakuje se vícekráte. Takto stává se máslo opět čerstvým, dobrým a ku každému pokrmu způsobilým.

5. Uschovávání mouky.

Mouka zůstává prý po několik let dobrou, když umlela se v měsících březnu a listopadu a sice o nejblíže příští dny po úplňku. Uschovávání děje se nejlépe ve dřevěných truhlách, aneb ještě lépe dá se do sudu a pevně se spěchuje; avšak musí býti tyto nádoby na suchém místě uloženy, kde nemůže mouka zvlhnouti a červům nelze růsti. Aby se mouka před červy zachránila, třeba pilně k ní přihlížeti, a když znamenáme, že červi se ukazují, mouku na řešetech prosáti a opětně v sudech neb truhlách uschovati.

6. Aby se smetana nesrážela.

Máš li mléko aneb smetanu, jež zdá se ti býti již ku vaření nebezpečná, dej dříve, než ji ku vaření postavíš, do ní na 1 žejdlík špičku sody, zamíchej a nech pak vařiti.

7. Jak hrnce s přepuštěným máslem před mrazem chrániti?

Máš-li nasolené máslo, máslo přepuštěné aneb tuk ve velkých hrncích a nastávají-li velké mrazy, musíš hrnce papírem obvázati a dnem nahoru obrátiti. Takto mohou

hrnce venku státi a mráz jich neroztrhá. Stává se totiž často, že takové hrnce s hůry až dolů puknou a že jich více potřebovati nelze; ba i když drátem se stáhnou, propouštějí přec každoukoli mastnotu.

8. Jak zprostiti se oznobení.

Proti oznobení nohou a rukou používá se tohoto jednoduchého a výborného prostředku: Dej do 1 žejdlíka obyčejného octa 1 lžíci soli, nech obé dohromady rozehřáti, aby se sůl rozpustila. Dej horký ocet do umývadla, strč oznobenou část do toho, avšak při teplotě, již snésti můžeš, ponech ji tam tak dlouho, až ocet zcela vychladne, a usuš napotom dobře. Octa dobře přikrytého lze i ještě druhý den použíti. Ovšem slusí dělati takovéto lázně u večer, když již více ven na vzduch nevycházíme. Není-li oznobenina zastaralá, ztratí se po 2—3 lázních. Je-li však třeba i zastaralejší, pomůže tento prostředek po častějším užívání jistě, pouze tenkráte nepomáhá, byla-li oznobenina otevřena.

OBSAH.

	Str.
O polévkách.	
1. Odvar či jiha z masa	3
2. Polévka s jater. knedlíčky	—
3. Polévka kroupová	4
4. » drštková	—
5. Postní odvar čili jiha	5
6. Voda petrželová	—
7. Švábská polévka	—
8. Polévka ze smažené ryby	6
9. » bramborová	—
10. Kapounová polévka	—
11. Polévka z litých nudlí	—
12. Knedl. z masa na polévku	7
13. Pražená polévka	—
14. Polévka čočková	—
15. Bramborová polévka	8
16. Polévka se ságem	—
17. Rýžová polévka	—
18. Švabská polévka celerová	—
19. Postní oglian	9
20. Polévka z tlučených raků	—
21. » z tlučených ryb	—
22. » hrachová	10
23. » ze suchých hub	—
24. Hrách. pol. jiného způsobu	—
25. Krupovka	—
26. Polévka ze slepic	11
27. » s knedl. ze slaniny	—
28. Nakypená panáda	—
29. Polévka z bylinek	12
30. Rychlá polévka	—
31. Polévka s mouč. knedlíčky	—
32. Polévka s krup. knedlíč.	—

Str.

33. Polévka z mléka a rýže 13
34. » s knedl. brambor. . . . . —
35. Polévka z upečeného hrachu . . . . . —
36. Závitky do polévky . . —
37. Svítek z kapusty do pol. 14
38. Polévka žebrácká . . . —
39. Krupičný svítek do pol. —
40. Polévka z tlučen. krup —
41. Polévka z karfiolu . . 15
42. » z mléka . . . —
43. » ze syrovátky . —
44. » z kyselého zelí —
45. Závitky se sekan. do polévky 16
46. Polévka ze zvěřiny . . —
47. Hladká polévka . . . —
48. Svítek z bylinek . . . —
49. » z kopřiv . . . 17
50. Polévka z hub . . . . —

O mase hovězím.

51. Hovězí maso na obyč. způsob 17
52. Vídeňská pečeně hovězí 18
53. Hrudí s brambory . . —
54. Hovězí maso se zemáky —
55. Svíčková pečeně sekaná 19
56. Hovězí maso s morkem —
57. Sek. karb. z masa hov. —
58. Guláš 20
59. Vodní vrabci aneb závitky . . . . . —
60. Dušená pečeně či roštěná . . . . . —
61. Dušené maso hovězí . 21
62. Dušená roštěnka . . . —
63. Roštěná s kys. smetanou —
64. Befsteak . . . . . —
65. Nakládaný jazyk hovězí 22
66. Jazyk v polské omáčce —
67. Hovězí jazyky s křenem —
68. » jazyk smažený . 23
69. Befsteak po vlašsku . —
70. Hovězí pečeně . . . . —
71. » maso . . . . . —
72. Směs či fritoly 24

Str.

O omáčkách.

73. Omáčka hnědá 24
74. » bílá . . . . . —
75. » jaterná . . . 25
76. » ledvinková . . —
77. » okurková . . . —
78. » šťovíčková . . —
79. Česnekový křen . . . —
80. Omáčka sardelová . . —
81. Kyselý křen 26
82. Jablečný křen . . . . —
83. Kaprlová omáčka . . . —
84. Cibulová omáčka . . . —
85. Omáčka z rajských jablek . . . . . —
86. Mlékový křen 27

O zeleninách.

87. Kapusta na obyčejný způsob 27
88. Bramb. na polský způsob . . . . . —
89. Špenát s telecím masem 28
90. Šťovík s obkladem . . . —
91. Červená řípa (po rusku) —
92. Hrách na český způsob 29
93. Čočka po způsobu českém . . . . . —
94. Čočka zapražená . . . —
95. Špenát . . . . . —
96. Karfiol s máslem . . . 30
97. Bramborová kaše . . . —
98. Kyselé zelí . . . . . —
99. Zelí s jikrami . . . . —
100. » s paprikou . . . —
101. » se závitky 31
102. Nucené zelí . . . . . —
103. Mrkev dušená 32
104. » vařená . . . . —
105. Kedlubny jako příkrm . —
106. Tuřín . . . . . —
107. Kolník 33
108. Hříbky s vejci . . . . —
109. Sladká vodnice . . . . —
110. Kyselá vodnice 34
111. Vodnice vařená . . . . —
112. Bramborová smaženka . —

Str.

113. Měsíční řetkev 34
114. Okurky jako špargl . . 35

O všech druzích masa.

115. Pečené telecí hrudí . . 35
116. Nádivka k pečeni . . . —
117. Telecí karbanátky . . —
118. Kotletky . . . . . —
119. Pečená telecí kýta . . 36
120. Telecí kýta na jiný způsob . . . . . —
121. Smaž. vemeno kravské —
122. Zadělávané drštky . . . —
123. Skopová kýta pečená . 37
124. Kýta skopová místo srnčí . . . . . —
125. Odvar octový 38
126. Skopové maso se zemáky . . . . . —
127. Naložená telecí kýta . . —
128. Telecí játra s máslem . —
129. » » po tyrolsku 39
130. Zadělávané osrdí telecí —
131. Telecí maso s paprikou —
132. Skopové maso na guláš —
133. Skopová kýta (obyč.) . 40
134. Vepřové karbanátky . . —
135. Vepřová pečeně . . . . —
136. Kýta vepřová . . . . —
137. Šunka vařená 41
138. » pečená . . . . —
139. Klobásy . . . . . —
140. Jaternice . . . . . —
141. Jelita 42
142. Maso na pivě . . . . —
143. Telecí maso s kmínem —
144. Nožičky telecí s rosolem —
145. Jehněčí hřbet nadívaný 43
146. Nadívané sele pečené . —
147. Telecí nožičky smažené 44
148. Těsto pivní . . . . . —
149. Telecí nožičky zaděl. . —
150. Ledvinová pečeně . . . 45
151. Vepřové maso k uzení naložené . . . . . —
152. Sekaná telecí pečeně . —

Str.

O zvěři a malých ptácích.

153. Zaječí hřbet pečený . . 46
154. Předek zaječí usmažený —
155. Zaječí játra usmažená —
156. Zadělávaný zajíc . . . —
157. Předek zajíce zadělávaný 47
158. Holub na divoko . . . —
159. Vrabci smažení 48
160. » s omáčkou . . . —
161. » s rýží . . . . . —
162. Sekaný zajíc 49

O krotké drůbeži.

(Pečeně zadělávané)

163. Pečená husa 50
164. Pečené kachny . . . . —
165. Dušená husa . . . . . —
166. Kachna na divoko . . . 51
167. Kapoun pečený . . . . —
168. » na vlašský způs. —
169. Zadělávaná kuřata . . 52
170. Kuřata s paprikou . . —
171. » s karfiolem . . —
172. Zadělávaná kuřata . . . —
173. Smažená kuřata . . . 53
174. Zadělávané husí drobečky —
175. Husí krk jako jaternice . —
176. Nadívaní holubi pečení 54
177. Holubi s kaprlaty . . . —
178. Rýže dušená . . . . . —
179. Polenka 55
180. Pavézky s mozkem . . —
181. » jiného způsobu —
182. Zaděl. slepice s knedlíčky 56
183. Nadívaná kuřátka pečená —

O rybách.

184. Černý kapr na český zp. 57
185. Uzený kapr . . . . . —
186. Pečený kapr 58
187. Kapr na modro . . . . —
188. Smažený kapr . . . . —
189. Štika se sardelemi pečená —
190. » » a na j. zp. 59
191. Máslo sardelové . . . —

Str.

192. Pečená štika se šalvějí 59
193. Úhoř pečený 60
194. Vyza pečená . . . . —
195. Řízky z vyzy . . . . —
196. Ryba s paprikou . . —
197. O vaření hlemýžďů (šneků) 61
198. Vaření raci . . . . . —
199. Aby raci déle na živě zůstali . . . . . —
200. Treska se sardelemi . . —
201. » smažená . . . . —
202. » hořčicí . . . 62
203 » pečená . . . . —
204. » s křenem . . . —

O salátech.

205. Teplý salát pečený . . 62
206. » » zelný . —
207. Salát z mrkve 63
208. » karfiolový . . . —
209. Lusky zelené na salát . 63
210. Salát bramborový . . . —
211. » z červené řípy . . —
212. » salát celerový . —
213. Červený salát zelný . 64
214. Salát se sledí (slanečkem) —
215. Řetkev jako salát . . . —
216. Čočkový salát . . . . . —
217. Naložené ryby jako salát —
218. Sladký salát (kompot) . 65
219. Čerstvé švestky j. kompot —
220. Salát ze suchých švestek —

O moučných jídleh.

221. Krupičné knedlíky . . . 66
222. Vídeňský závin či štrudle z krup . . . . . —
223. Švestkové knedlíky . . —
224. » » jin. zp. 67
225. Meruňkové knedlíky . . —
226. Puding ze špenátu . . . —
227. Pokrm z mrkve . . . . —
228. Bramborové nudle . . . 68
229. Tvarohové knedlíky . . —

Str.

230. Br. knedl. (něm. způsob) 68
231. » s krupicí . . 69
232. » s moukou . . —
233. Štrudle špenátová . . . —
234. » ze smetany . . . —
235. Tvarohová štrudle . . . 70
236. Třešňová štrudle . . . —
237. Bramborová štrudle . . —
238. Placičky se škvarky . —
239. » » » (jin. zp.) 71
240. Proso smažené . . —
241. » s cibulí . . . . —
242. » se zelím pečené . —
243. Zelný lístek s masem vepřovým 72
244. Knedlíky ze žemličky . —
245. Obyč. knedlíky houskové —
246. Knedl. s kvasn. k č. rybě —
247. Žemlová bába s třešněmi 73
248. Boží milosti . . . . . —
249. Štrudle omeletkové . . —
250. Koblížky se špenátem . 74
251. Tvarohové kobliky . . —
252. Nákyp krupičný . . . —
253. Tvarohový nákyp . . . 75
254. Křehké sloupečky bez droždí . . . . . —
255. Krupičné koláčky . . . —
256. Obyčejné chadeau . . . —
257. Křehké koláče švestkové —
258. Pokrm z mouky brambor. 76
259 Žemličkový nákyp . . . —
260. Krupičný nákyp . . —
261. Bramborové škubánky . —
262. Bramborové fličky . . . 77
263. Kapucínské knedlíčky . —
264. Nadité vejce . . . . . —
265. Sázená vejce . . . . . —
266. Zvracená vejce 78
267. Krupič. knedlíky v mléce —
268. Rychlí rytíři . . . —
269. Fličky s uzeninou . . . —
270. Vídeňské livance smet. 79
271. Houbová štrudle . . . —
272. Žeml. bába jin. způsobu 80
273. Máslové těsto . . . . —
274. Vlašské chadeau . . —
275. Chadeau z mléka . . . 81

Str.

O kynutých pokrmech.

276. Mléčný chléb ku kávě . 81
277. Uherské fličky tvarohové —
278. Lité vdolečky (livance) 82
279. Livance se zemáky . . —
280. Nudle s gulášem . . . —
281. Ořechová strudle . . . —
282. Nádivka ořechová . . . 83
283. České vdolky . . . . . —
284. Vypnuté oblouč. s fenykl. —
285. Německý koláč 84
286. Mák jako nádivka . . . —
287. Tvaroh jako nádivka . —
288. Zelníky či vdolky se zel. —
289. Zelí na vdolky 85
290. Vdolky řepové . . . . —
291. Kyn. knedlíčky smažené —
292. Dobrá buchta 86
293. Kvasnicové precliky . . —
294. Koblihy . . . . . —
295. Zelné štrudle 87
296. Dobré buchtičky . . . —
297. Mazance . . . . . —
298. Složené koláče 88
299. Bramborové vdolky . . —
300. Vánočky 89
301. Švestkový koláč . . . —
302. Bílý chléb (po tyrolsku) 90

Zavařování ovoce.

303. Červený angrešt 90
304. Brusinky 91
305. Brusinky k hověz. masu —
306. Zavařené meruňky . . —
307. Rybízová marmeláda 92
308. Zelené ořechy . . . . —
309. Malinová šťáva s citron. —
310. Bezinková omáčka . . —
311. Borůvky 93
312. Višňovka jemného způs. —
313. Malinový ocet . . . . —
314. Borůvky v páře . . . 94
315. Višně dušené . . . . —

Str.

316. Jak lze rajská jablka na léta uschovávati . . . 94
317. Zvláštní způs. sušení jablek 95
318. Šipky jako povidla . . —
319. Kořenné či vařené víno —
320. Rychlý punč . . . . . —
321. Zelené ořechy proti křečem a kolice 96
322. Malinová marmeláda . —

Okurky a ovoce v octě nakládané.

323. Nakládání okurek . . . 96
324. » » (jiný způsob) 97
325. Paličky kukuřic. v octě —
326. Naložené ryzce . . . . —
327. Nakládání hříbků . . . 98
328. Rajská jablka v octě . —
329. Rajská jab. v solné vodě —
330. Nakládání červené řípy —
331. Tuřín a červená řípa 99
332. Nakládání zelí . . . . —
333. Hořčičné okurky . . . 100
334. Višně v octě . . . . . —
335. Švestky v octě 101
336. Třešně v octě . . . . —

Některá užitečná opatření.

1. Jak vejce na dlouho uschovati 101
2. Převařování másla . . . 102
3. Nasolování másla . . —
4. Máslo obcerstviti . . . 103
5. Uschování mouky . . . —
6. Aby se smetana nesrážela . . . . . —
7. Jak hrnce s přepušt. máslem před mrazem chrániti . . . . . —
8. Jak sprostiti se oznobení 104

STÁTNÍ TECHNICKÁ KNIHOVNA V PRAZE

Knihkupectví A. REINWART, nakladatelství
V PRAZE.

Úprava zajíce v kuchyni. Návod pro hospodyně i kuchařky, jak levně a úspěšně mohou upravovati různé pokrmy z masa zaječího. 58 předpisů, jež dle nejlepších spisů kuchařských, jakož i z vlastních zkušeností upravila Božena Jedličková. Dodatkem připojeno 20 vyzkoušených předpisů, jak králičí maso nejvhodněji za pokrm upraviti možno. Za 60 hal.

Zavařování, nakládání a zužitkování veškerého ovoce, zeleniny, hub a bylin v domácnosti. Praktické, snadno pochopitelné poučení, jak lze ovoce v cukru neb octě zavařovati, zapařovati, v lihu nakládati a kompoty, povidla, huspeniny, marmelády, zmrzliny a pasty z něho připravovati. Spolehlivý rádce při všech způsobech konservování ovoce, při přípravě ovocných šťáv a vín, essencí, extraktů, likérů, studených nápojů ovocných a j. Osvědčené předpisy o nakládání, zapařování a sušení zelenin, bylin i hub. Přidáno mnoho jiných potřebných rad a receptů pro každou domácnost. Sepsal Čeněk Vorlíček, cukrář a spol. firmy Vorlíček a Jerie, tov. na cukrovinky. Vyd. třetí. Za 1 K 60 h. Váz. 2 K.

Jídla a nápoje pro nemocné. Obsahují 332 předpisy. Napsala Hanna Dumková. Za 1 K 20 hal.

Zmrzliny (mražené), jich příprava v domácnosti a cukrárnách. V 56 vyzkoušených předpisech napsala Hanna Dumková. Za 40 h.

Jedlé houby lesů českých a moravských. Jejich sbírání, sušení, nakládání a upotřebení v domácnosti. Předpisy opatrnosti při zacházení s houbami jako pokrmem a v případech otrávení jedlými houbami. Sepsal A. A. May. S vyobr. Za 40 h.

Zlatá pokladnice pro hospodáře a hospodyně. Sbírka rad, pokynů a předpisů, týkajících se všech směrů hospodářství polního i domácího, chovu zvířectva, ošetřování rostlin, zahradnictví a sadařství, hubení škůdců atd. Sestavila redakce „Hospodáře československého". Díl I.-VII. Každý díl tvoří celek a obsahuje bohatý počet článků. Cena každého dílu 1 K 60 h.

Ovocná vína. Stručný návod ku přípravě ovocných vín ve velkém i v malém, kterýmž možno nejvyššího výnosu dosíci. Zároveň poučení o šíření a čištění sudů, jakož i o nejúčelnějším uschování vín ve sklepě. Napsal A. A. May. S vyobr. Za 40 h.

Zeleniny. Jich upotřebení, uschování přes zimu, nakládání, zapařování a sušení. Pro malé i větší domácnosti napsal A. A. May. S vyobr. Za 40 h.

Bylinářství, kořenářství čili herbář. Seznam a návod k pěstování, sbírání a úpravě všech domácích, léčebných a aromatických bylin. Napsal M. Fulín. S 90 vyobr. Za 1 K 60 h.

Květinářství. Úplný praktický návod ku pěstování rostlin v domácnosti. Napsal M. Fulín. S četnými vyobrazeními. Za 1 K 60 h.

Knihkupectví A. REINWART, nakladatelství
V PRAZE.

Králikářství. Nauka o chovu všeho druhu králíků, jich ošetřování, plemenění, zužitkování a léčení. Napsal MUDr. Vlad. Šír. Druhé vyd. upravil Jan Kálal. Třetí vyd. S vyobr. Za 80 h, váz. 1 K 20.

Akvarium, jeho živočišstvo a rostlinstvo. Návod ku zřizování a ošetřování akvarií a terrarií. Napsal J. Kafka. S četnými obrazy. Za 1 K 28 h.

Výroba slivovice. Poučení, jak lze nejvhodněji a nejlaciněji vyráběti slivovici při řádném a správném využitkování peckového ovoce. Napsal H. V. Burian. Za 40 h.

Hospodářská čítanka. Ku prospěchu žactva pokračovacích škol hospodářských i k užitku milému stavu rolnickému upravil Fr. Donát. Za 2 K 80 h, váz. 3 K 30 h.

Zelinářství. Praktická kniha pro každého, návod ku zařizování zelinářských zahrad a pěstování veškerých druhů zelenin. Napsal Jos. Dumek. 3. vyd. se 70 vyobr. Za 2 K, váz. 2 40.

Staré ovocné zahrady. Populární návod, jakým způsobem si počínati, abychom z ovocných zahrad co nejvíce užitku získali, s poučením o vysazování stromů, jakož i druzích ovocných pro naše poměry nejvhodnějších. Napsal Bedř. Černý. Za 40 h.

Vlastní zelenina v domácnosti. Návod, jak si může každý vlastnoručně v domovní zahrádce potřebnou zeleninu vypěstovati. Napsal M. Fulín. S vyobr. Za 40 hal.

Sázejme ovocné stromy, budeme míti co jísti, co píti a peníze k tomu! Upřímné slovo ku povzbuzení našeho lidu napsal Vojtěch Hronek. Za 50 h

Konservování ovoce a zeleniny. Jakými způsoby a pomocí kterých přístrojů zužitkuje hospodář své ovoce a zeleninu, aby nejvyššího výnosu dosíci mohl. Napsal M. Fulín. S vyobr. Za 40 h.

Zdárný chov drůbeže. Nejstručnější nauka o rat. chovu slepic, perliček, krůt, hus, kachen, labutí a také králíků. Napsal Jos. Jeřábek. S vyobr. Za 80 h.

Nemoci drůbeže. Poučení, jak lze nemoci slepic, kuřat, holubů hus, kachen, krůt, perliček a bažantů rozpoznati a jim zabrániti, jakož i podrobný návod ku léčení všech chorob u drůbeže se vyskytujících. Napsala M. Orlová. Za 80 h

Chov králíků a jeho výnosnost. Napsal Al. J. Benč. S četnými vyobrazeními. Za 60 h.

Hospodář československý. Ústřední týdenník zemědělský pro Čechy, Moravu a Slezsko. Ročník XXXVI. Vychází každé soboty s bohatým obsahem a illustracemi. Předplatné celoročně 10 K, půlletně 5 K, čtvrtletně 2 K 50 h. Číslo na ukázku zdarma.

Seznam knih oboru hospodářství polního, domácího, zahradnického, lesnického, rybářského, včelařského, hedbávnického, jakož i knih technologických, samosprávných, zábavných a jiných zasílá se na požádání zdarma.

Tiskem E. Leschingra v Praze.